

NOURRITURES



Revue publiée avec le concours du C.N.R.S.



© PUV, Saint-Denis 1983

MEDIEVALES

Revue semestrielle publiée par les Presses et Publications de l'Université de Paris VIII - Vincennes à Saint Denis, avec le concours du Centre National de la Rercherche Scientifique



COMITE DE REDACTION

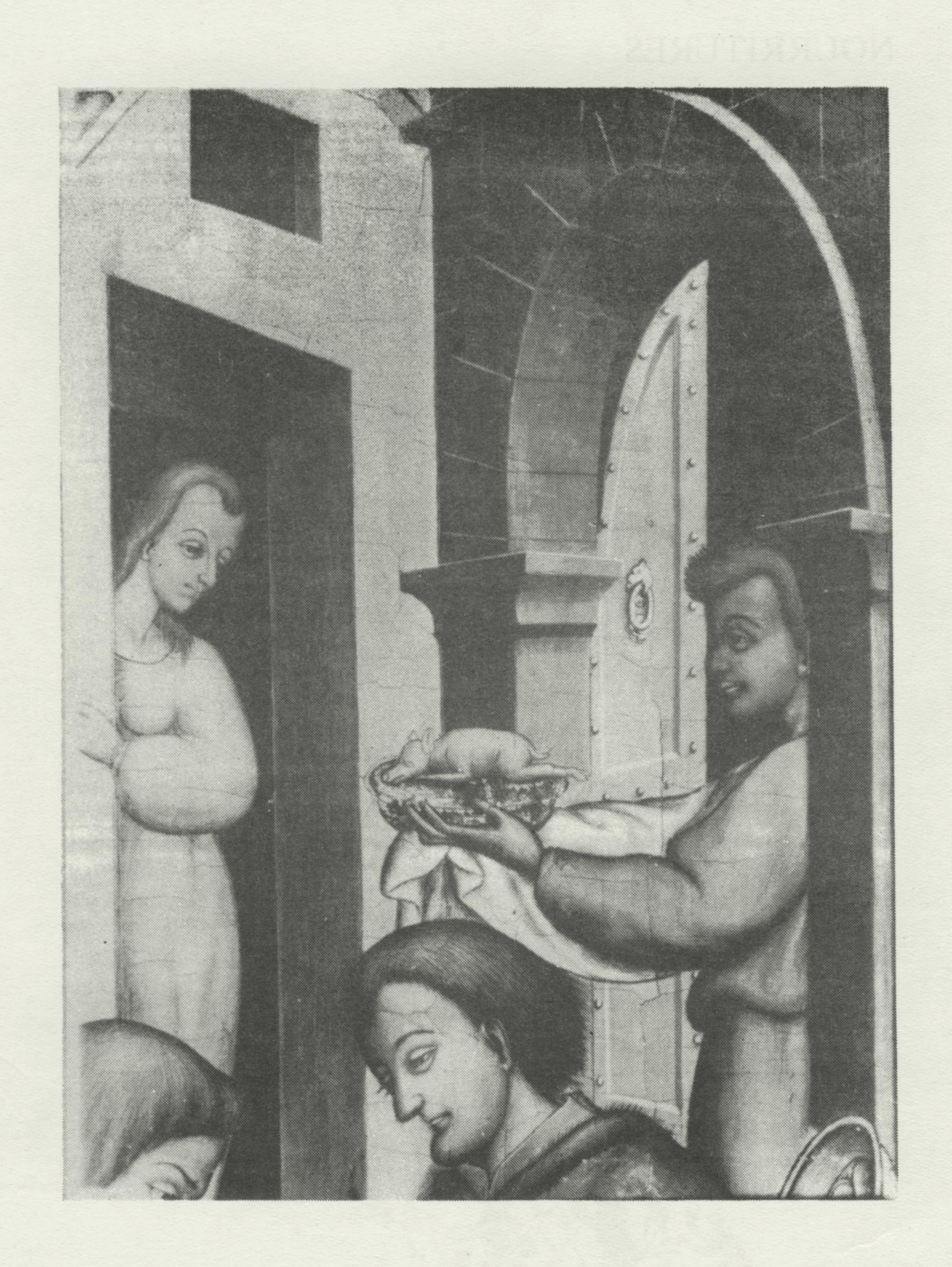
Jérôme BASCHET
François-Jérôme BEAUSSART
Bernard CERQUIGLINI
Mireille DEMAULES
Ilan HIRSCH
François JACQUESSON
Claude JEAN
Christine LAPOSTOLLE
Michèle MULLER
Odile REDON
Orlando de RUDDER

Réimpression

PRESSES UNIVERSITAIRES DE VINCENNES
CENTRE DE RECHERCHE DE L'UNIVERSITE DE PARIS-VIII
2, rue de la Liberté 93526 SAINT-DENIS Cedex 02

SOMMAIRE **N° 5 / NOVEMBRE 1983**

NOURRITURES



NOURRITURES

Qui va se pourlèche
Qui reste se dessèche
(Proverbe italien du XIV[e] siècle cité par Franco SACCHETTI.)

Manger est un acte individuel, à la fois nécessaire à la subsistance et, dans certaines conditions, générateur de plaisir. Cependant, le plus souvent, l'homme ne mange pas seul, mais avec ses semblables, suivant des règles et usages économiquement et culturellement déterminés. La pratique conviviale et la recherche du plaisir confèrent à l'acte de manger des sens multiples qui dépassent largement la simple solution d'un problème de subsistance.

Ce numéro de *Médiévales* veut précisément contribuer à une recherche des multiples sens de l'acte de manger au Moyen Age. Il est relié au travail qui se fait depuis plusieurs années au département d'Histoire de l'Université Paris VIII, avec Jean-Louis Flandrin et moi-même : recherches d'un côté sur l'évolution des pratiques culinaires et du goût en Europe, depuis le Moyen Age jusqu'au XVIII[e] siècle, de l'autre sur les usages de cuisine et de table et sur le sens des actes alimentaires dans l'Italie médiévale.

Parce qu'il fallait bien choisir, dans l'ampleur d'un champ trop vaste, nous n'avons pas ouvert ce numéro — en tout cas pas directement — aux aspects économiques de l'alimentation. Nous avons plutôt tenté, sur un point de départ historique, et en faisant appel à plusieurs disciplines, d'aller dans deux directions. D'abord des recherches sur le travail proprement culinaire et sur les goûts médiévaux ; et sur cette voie il était particulièrement séduisant d'aller jusqu'à l'Extrême-Orient, l'au-delà des épices. Ensuite des réflexions sur le sens des comportements alimentaires, dans des systèmes socio-politiques, littéraires et scientifiques (médicaux) qui engagent toute la personne de l'homme.

Nous souhaitons que ce numéro de *Médiévales*, auquel ont participé des historiens, sinologue, littéraire, anthropologue, soit un jalon dans l'étude pluridisciplinaire de l'alimentation médiévale.

Odile REDON.



Jean-Louis FLANDRIN

BROUETS, POTAGES ET BOUILLONS

Passant à Lindau, le 10 octobre 1580, Montaigne notait que les Bavarois « mettent tantôt le rôti le premier et le potage à la fin, tantôt au rebours ». Mais il ne semble pas s'être demandé si le concept de potage existait dans ce pays, ni s'il désignait la même chose que dans la France de l'époque.

Pour nous, Français du XX[e] siècle, un potage est un mets salé et non sucré, de consistance plus ou moins liquide, que l'on sert dans des assiettes creuses au début du repas. Cette définition, valable dès le milieu du XVII[e] siècle, l'était peut-être déjà au temps de Montaigne. Mais elle ne l'était pas dans la France des XIV[e] et XV[e] siècles, ni dans le reste de l'Europe occidentale.

Pour ce qui concerne la consistance, il y avait certes des potages très liquides — avec ou sans tranches de pain ou autres éléments solides immergés dedans — mais beaucoup d'autres ressemblaient plutôt à des ragoûts, en sauces souvent liées et parfois très courtes. Au chapitre des « potages communs sans espices et non lians », le *Ménagier de Paris* mentionnait même des « porrées » de légumes dont il n'est pas évident qu'elles étaient moins sèches que nos purées.

Du point de vue du service, même ambiguïté : certains potages étaient présentés avant les rôts — les sorringues et les civés, par exemple — mais d'autres l'étaient souvent avec, comme les cretonnées ou les rosées, voire même après, à l'entremets ou à l'issue de table, tout comme ces potages bavarois qui étonneront Montaigne à la fin du XVI[e] siècle : voyez les menus III, XI et XIV du *Ménagier de Paris.*

Les choses ne vont pas mieux si l'on entend par « potage » tout ce qui était cuit dans un pot. Car on cuisait dans des pots les fromentées, millot, avenat, riz engoulé, que les livres de cuisine français (1) clas-

1. Cette étude prend en considération cinq livres français : 1° *Le Ménagier de Paris,* composé en 1393 et édité en 1847 par Jérôme PICHON (reprint Daniel Morcrette, Luzarches, s. d.). 2° *Les Enseignements qui enseignent à appareiller toutes manières de viandes* (vers 1300). 3° *Le Viandier de Taillevent,* Ms. de la Bibliothèque Nationale. 4° *Le Viandier de Taillevent,* Ms. de la Bibliothèque du Vatican. 5° *Le Viandier de Taillevent,* imprimé vers 1490. Ces quatre derniers traités ont été publiés par J. PICHON et Georges VICAIRE au XIX[e] siècle et réédités par Slatkine : *Le Viandier de Taillevent* (Genève, 1967).

saient parmi les entremets, de même que les gelées de toutes sortes. Il arrivait d'ailleurs que des plats classés hors du chapitre des potages fussent cependant appelés « potage » : voyez par exemple, dans le menu XVI du *Ménagier*, ce « Potage pour faire yssue appelé gelée » ; ou, au chapitre des « Entremets », le « Potage parti ou faulx grenon » (p. 216). On se demande donc quelle définition cohérente les Français de ce temps pouvaient bien donner de leurs potages.

En Angleterre, à la même époque, le concept de potage existait aussi et ne paraît pas plus clair. Il est, au reste plus difficile à cerner, parce que les livres de cuisine anglais (2) n'étaient pas explicitement structurés en chapitres et que, dans les repas, l'ordre de présentation des mets est très difficile à comprendre — ou même inexistant s'il faut en croire les historiens qui en ont parlé (3). En Italie, aucun mot de la famille de « potage » ne se rencontre dans les recueils de recette (4). Et en Catalogne, si le *Libre de sent sovi* (5) a un chapitre intitulé « Qui parla con se deuen donar los potatges en convit », ce chapitre ne traite que des viandes rôties !

Dans tous ces livres, cependant, on trouve des plats analogues à certains types de potages français, au moins par leurs appellations (« brodo », « brodetto », « civiero » italiens, par exemple, proches des « Bouillon », « brouet » et « civé » français) ; et des plats inconnus en France (comme les plats de pâtes) mais que les voyageurs français ont pendant des siècles considérés comme des potages — pour des raisons qu'ils n'ont malheureusement pas expliquées.

2. Cinq livres anglais ont été utilisés, que nous désignerons par les titres suivants : 1° *The Forme of Cury* (v. 1390) ; 2° *Ancient Cookery A.D.* 1381 ; 3° *Ancient Cookery n°* 3 (écriture du début XVe s.) ; 4° *Harleian Ms.* 279 (vers 1430) ; 5° *Harleian Ms.* 4016 (vers 1450). Les trois premiers ont été publiés par Richard WARNER dans *Antiquitates Culinariae* (London, 1791 ; fac simile Prospect Books, London s.d. (1981) ; les deux autres par Thomas AUSTIN, dans *Two Fifteenth-Century Cookery Books* (Oxford University Press, 1888 ; reprint 1964).

3. Par exemple Bridget Ann HENISCH, *Fast and Feast ; Food in Medieval Society* (The Pennsylvania State University Press, University Park and London, 2e ed., 1978) p. 146.

4. Pour l'Italie, on a utilisé les quatre livres de cuisine suivants : 1° *Libro della cucina del secolo XIV*, édité par F. ZAMBRINI, 1863 ; réimpression Bologna, 1968. Il sera appelé ici « le livre toscan ». 2° *Libro di cucina del secolo XIV*, édition L. FRATI, Livorno, 1899 ; réimpression Bologna, 1970. Il sera appelé ici « le livre vénitien ». 3° *Libro de arte coquinaria*, écrit vers 1450 par le maître MARTINO, cuisinier du patriarche d'Aquilée, et publié par E. FACCIOLI dans *Arte della cucina* (Milano, 1966), I, pp. 119-204. 4° *Liber de coquina* : manuscrit latin du XIVe siècle publié par Marianne MULON dans le *Bulletin Philologique et Historique* (*jusqu'à* 1610) *du Comité des Travaux historiques et scientifiques*. Année 1968, Actes du 93e Congrès national des Sociétés Savantes tenu à Tours. Volume 1 : Les problèmes de l'alimentation (Paris, Bibliothèque Nationale, 1971) pp. 396-420. Ce traité latin, très proche du livre toscan, me paraît incontestablement italien.

5. *Libre de sent sovi*, édité par Rudolf GREWE (Editorial Barcino, 1979) avec introduction, notes et index en catalan moderne.

Finalement, pour faire progresser l'étude comparée de la cuisine et du service de table dans les divers pays d'Europe occidentale, il faut, semble-t-il, abandonner — au moins provisoirement — la notion générale de potage, et examiner plutôt des types de potage plus faciles à définir, dont l'existence ou le concept, par ailleurs, sont attestés dans tous les pays d'Europe occidentale aux XIV[e] et XV[e] siècles. L'examen des brouets et bouillons, que nous allons présenter ici, constitue un premier pas dans cette voie.

Ou peut-être serait-il plus juste de dire que nous allons étudier les brouets en France, en Angleterre, en Catalogne et en Italie. Car si « brouet » est l'équivalent du « brewet » (ou « bruet » ou « bruette ») anglais, du « brouvet » (ou « broet ») catalan, du « brodetto » italien et du « brodium » latin, « bouillon », en revanche, n'est ni linguistiquement ni réellement celui de « broth », ni de « brou », ni de « brodo ». Etymologiquement, en effet, « bouillon » a pour origine le latin « bullire », tandis que tous les autres mots que je viens d'énumérer viennent du germanique « brod », latinisé en « brodium » vers la fin du IV[e] siècle (6). Réellement, « bouillon » n'apparaît dans l'appellation d'aucun plat français de l'époque considérée, alors qu'on trouve « broth », « brou », « brodo » et « brodium » dans celle de nombreuses recettes des livres de cuisine anglais, catalan, italiens et latins. Le bouillon, dans les livres français, n'était mentionné que comme ingrédient, ou comme une sorte de bière hygiénique pour malades (7). Si, dans le français d'aujourd'hui, « broth », « brou », « brodo », « brodium », peuvent dans le titre d'une recette, être parfois traduits par « bouillon », dans le français des XIV[e] et XV[e] siècles, en revanche, ils correspondent à « brouet », ou « potage », ou encore « chaudeau », ces trois mots pouvant au contraire de bouillon désigner des plats aussi bien que la partie liquide de certains d'entre eux (8).

6. Les dictionnaires latin-français de QUICHERAT et de BLAISE en mentionnent un premier emploi dans un sermon de S. Gaudence, évêque de Brescia vers la fin du IV[e] siècle.

7. *Le Ménagier de Paris*, p. 238.

8. Pour « brouet » et « potage », on en trouvera une infinité d'exemples dans le *Ménagier de Paris*. Ainsi, p. 166, à la fin de la recette du brouet d'Allemagne : « ... au drécier, mettez trois ou quatre morceaux de vostre grain en l'escuelle et du *brouet* dessus » ; ou p. 168, à la fin de la recette du « rapé » : « puis dreciez vostre grain par escuelles et du *potage* par dessus ». Les deux mots paraissent interchangeables, ne sont pas tributaires de l'appellation du plat, et peuvent être remplacés par « bouillon », comme à la p. 155 : « quand le grain sera dressé par platz, vous mettrez le ***bouillon*** dessus ». Dans cet exemple, le bouillon n'est pas seulement l'eau où a cuit une viande, mais un liquide complexe qu'on a auparavant appelé « potage ». Il semble, cependant, qu'on utilise plus volontiers « bouillon » pour les simples bouillons de viande, et « brouet » ou « potage » pour les liquides plus complexes. Quant à « chaudeau », c'est une eau de cuisson encore plus claire que les bouillons de viande : par exemple l'eau de cuisson de boudins ou de tripes (p. 158 et 161). Mais parfois c'est un bouillon de viande normal, comme à la p. 168. Ce mot n'apparaît qu'une fois dans l'appellation d'un mets : le « chaudeau flament », constitué d'eau bouillie où l'on répand en filet des jaunes d'œufs battus avec du vin blanc.

Plus concrètement, cette étude porte sur 52 recettes françaises de brouets ; 53 recettes anglaises dont 37 de *brewet* et 18 de *broth ;* 4 recettes catalanes dont 1 de *brouvet* et 3 de *brou ;* 21 recettes italiennes dont 8 de *brodetto* et 13 de *brodo ;* et 6 recettes latines de *brodium.* Au total cela nous fait un corpus de 137 recettes : aucun autre type de potage n'en comptait autant dans les livres de cuisine des XIVe et XVe siècles.

En France, ces brouets formaient une catégorie homogène du point de vue de leur place dans le repas : sur les vingt-cinq menus qu'a notés le *Ménagier de Paris,* on trouve vingt-quatre mentions de brouets, dont vingt-deux avant les rôts. Les deux restant, s'ils étaient présentés au service du rôt, n'infirment pas vraiment la règle, car il s'agissait d'un « rôt maigre », composé de poissons bouillis ou en sauce, et non pas de véritables rôtis. Nous ne pouvons malheureusement élargir cette conclusion aux autres pays d'Europe, faute de recherches suffisantes sur leur manière de servir.

Pour ce qui concerne la manière de cuisinier — du moins celle dont parlent les livres — deux faits attestent son caractère cosmopolite. C'est d'une part que nombre de brouets, en France, en Angleterre, en Italie, portaient le nom d'un pays étranger ; d'autre part que les mêmes appellations se retrouvaient parfois en français, en anglais, en italien et en latin. Voyez l'appendice. Il montre qu'on trouvait dans les livres français un « brouet de Savoie » et, plus fréquemment, un « subtil brouet d'Angleterre » ; dans les livres d'Italie (en toscan et en latin) un « brouet provençal », un « brouet français » et un « brouet espagnol » ; dans un livre anglais un « brouet de Lombardie » ; et, de tous côtés, un « brouet sarrasin » et plusieurs « brouets d'Allemagne ». D'autres appellations comme « brouet vert » ou « vergay », ou « brouet blanc », se retrouvaient dans les livres de pays différents, de même que des « brouet de chapon », « brouet de gélines », « brouet de poullets », « brouet d'anguilles », « brouet de poisson », « brouet d'œufs et de fromage », etc., qui sont, à vrai dire, moins significatives.

Mais ces ressemblances ou influences éventuelles ne signifient pas que dans tous les pays — ou toutes les cours — d'Europe occidentale on mangeait la même cuisine, comme semblent le croire plusieurs auteurs anglais, américains et canadiens (9) : il est facile de s'en convaincre en examinant les brouets. Pour ce qui concerne l'appellation des plats, on ne trouvait qu'en France des « brouet georgié », des « brouet rousset », des « brouet houssié », un « brouet rappé », des

9. Voir par exemple Colin S. DENCE, « Herbs and spices throught the ages », *Herbal Review,* winter 1978, p. 11-23 ; dans une certaine mesure *Fast and Feast,* de Bridget A. HENISCH ; et surtout Constance B. HIEATT et Sharon BUTLER, *Pain vin et veneison* (Montréal, Editions de l'Aurore, 1977). Pour une critique de cette idée, voir déjà dans *L'Histoire* (n° 5, oct. 1978, p. 102-103) « Variations franco-britanniques ».

« brouet de cannelle », des « brouet de verjus », des brouets « de daintiers de cerf » ou de « fressure de pourcel ». Les livres anglais, eux, sont seuls à présenter des « cold brewet », des « bruette saake » (ou brouet recherché), des brouets de connin (« connynges in clere broth »), de foie de chevreuil (« roo broth »), de soles, de tanches, d'esturgeon, de lamproies, de moules, d'huîtres, de buccins ; et des brouets aux noms mystérieux comme « browet tuskay » et, plus fréquent, « ballok broth ». Moins riches en brouets, les livres italiens sont cependant seuls à présenter un brouet de perdrix grises, un brouet de pois chiches rouges et un « brodo granato » dont une seule des trois recettes explicite un peu le nom. Enfin, bien que le chevreau et plus encore les amandes aient été utilisés dans les brouets de bien d'autres pays, ceux de Catalogne étaient seuls à en tirer leurs noms.

Même impression de diversité et de spécificités nationales ou régionales lorsqu'on examine les ingrédients utilisés et les procédés de cuisson. Non pas que cette cuisine des livres ait mis en œuvre les seuls produits locaux : partout, au contraire, elle utilisait abondamment les épices importées d'Orient ; et les Anglais n'étaient pas les derniers à utiliser le sucre, les amandes et les raisins de Corinthe. Mais, relativement libre à l'égard des contraintes naturelles, cette cuisine aristocratique était tributaire des cultures et des goûts nationaux. Et il me paraît intéressant de souligner combien ces spécificités nationales ou régionales étaient plus marquées en cuisine qu'en d'autres domaines mieux connus de la culture.

Précisons cela sur quelques exemples. Les deux recettes françaises de « brouet sarrasinois » prennent pour ingrédient de base — pour « grain », comme on disait alors — des anguilles, ce qui est surprenant, les poissons et plus particulièrement ce poisson sans écaille n'apparaissant guère dans les livres de cuisine arabes ; les deux recettes italiennes de « brodo saracenico » font un brouet à base de chapon rôti, ce qui serait plus musulman si l'on n'y ajoutait « du lard à suffisance » ; quant aux recettes anglaises, moins homogènes, l'une prend pour viande du bœuf, l'autre du porc, et la troisième, fastueuse et extravagante, des connins ou des lapins, ou des cailles ou des perdrix et... des anguilles. Comme liquide de cuisson, les cuisiniers français utilisaient un mélange de vin et de verjus ; les italiens « des sucs aigres » et éventuellement du vin blanc ; et les anglais, avec ensemble cette fois, du lait d'amandes. Certains d'entre eux y ajoutaient du vin, voire du vinaigre.

Pour ce qui concerne l'assaisonnement, Anglais et Italiens usaient d'épices plus ou moins nombreuses et d'ingrédients doux : dattes et raisin secs en Italie ; sucre, raisins secs, et parfois vin doux en Angleterre. Les cuisiniers français, en revanche, s'ils multipliaient les épices orientales — gingembre, cannelle, girofle, graine de Paradis, garingal, poivre long et safran — n'admettaient aucun ingrédient sucré. Cela s'expliquerait-il seulement par la plus grande fidélité des Italiens et des

Anglais à un modèle original arabe ? En fait, des recettes dont nous n'avons encore rien dit parce qu'elles ne portent pas le nom de brouet (10), montrent que les cuisiniers catalans et napolitains, généralement plus proches des pratiques arabes que les Anglais et les Toscans, n'utilisaient pas non plus de sucre. Au reste, les statistiques d'ingrédients faites sur des livres de cuisine entiers, attestent que d'une manière générale les Italiens et les Anglais des XIVᵉ et XVᵉ siècles avaient beaucoup plus de goût pour les viandes sucrées et les préparations aigres douces que les Français de leur temps.

Si les diverses recettes du « brouet sarrasin » présentent de grandes différences quant à la cuisson et à la consistance finale du plat, ces différences ne semblent pas révéler de spécificité nationale. Peut-être n'est-ce pas par hasard, mais parce qu'on voulait, pour ce brouet au nom exotique, opérer de manière inhabituelle. En revanche, lorsqu'on examine livre par livre les modes de cuisson de l'ensemble des brouets, des tendances nationales ou régionales se dessinent.

Un détail, pour commencer : les recettes françaises et italiennes, lorsqu'il y est question d'oignons pour l'assaisonnement, commencent toujours par les faire revenir dans un corps gras pour en concentrer le goût. Au contraire, les Anglais les faisaient toujours bouillir dans l'eau ou autre liquide non gras, et cela, même lorsqu'il y avait dans la recette considérée des phases de cuisson à la graisse pour d'autres ingrédients. Derrière cette différence de pratiques — qui se retrouve dans la préparation de toutes sortes d'autres préparations que les brouets (11), il y a évidemment une opposition des goûts.

Pour ce qui concerne les brouets, précisons d'abord que tous étaient, à un moment ou l'autre de leur préparation, l'objet d'une cuisson en milieu humide, puis cherchons lesquels faisaient en outre l'objet d'un rôtissage ou d'une friture et lesquels n'étaient que bouillis (cf. tableau). A cet égard, ce ne sont plus les Anglais mais les Français qui se singularisaient : 29 % seulement de leurs brouets n'étaient que bouillis tandis que dans 71 % l'un des ingrédients au moins avait été rôti ou frit. Chez les Anglais, au contraire, les quatre cinquièmes des brouets n'étaient que bouillis. Plus inattendu, le fait qu'il en était de même de tous les brouets catalans — qui ne sont que quatre, il est vrai — et des trois quarts des brouets italiens. Plus précisément, on pourrait distinguer deux groupes parmi les livres italiens : le premier, constitué

10. Rudolf GREWE, p. 56 de son introduction au *Libre de sent novi*, compare une recette napolitaine de « salsa sarazinesca » à la recette catalane n° 181 : « Con cuynaretz carn a la sarreynesca » (p. 188). Or ni l'une ni l'autre de ces recettes ne mentionne d'ingrédient sucré. Il suggère d'ailleurs que ce plat exotique, bien que toutes ses recettes, aux quatre coins de l'Europe occidentale, utilisent des ingrédients interdits aux musulmans, n'est peut-être pas un pur produit de l'imagination chrétienne. Car la recette napolitaine se termine par ces mots : « fa piatelli pieni de deta salsa et manda tavola de sarazini ».

11. Voir « Variations franco-britanniques ».

du *Liber de coquina* et du livre toscan, tend vers le modèle français, quoique 56 % de leurs brouets ne fussent que bouillis ; l'autre groupe, constitué du livre vénitien et du *Libro de arte coquinaria* de Martino — lequel nous renseigne peut-être sur les pratiques et les goûts dans la région romaine (12) — ne connaît pour les brouets que la cuisson à l'humide.

Cuisson des brouets

	Sans rôtissage ni friture		Avec rôtissage ou friture		Totaux
FRANCE (52 recettes)	15	29 %	37	71 %	52
Enseignements	1	50 %	1	50 %	2
Taillevent, Ms. de la B.N.	3	30 %	7	70 %	10
Taillevent, Ms. du Vatican	4	31 %	9	69 %	13
Taillevent imprimé, 1490	3	27 %	8	73 %	11
Ménagier de Paris	4	25 %	12	75 %	16
ANGLETERRE (53 recettes)	42	79 %	11	21 %	53
The Forme of Cury	9	100 %	0	0 %	9
Ancient Cookery, A.D. 1381	8	67 %	4	33 %	12
Ancient Cookery n° 3	7	54 %	6	46 %	13
Harleian Ms. 279	12	92 %	1	8 %	13
Harleian Ms. 4016	6	100 %	0	0 %	6
ITALIE (28 recettes) A	9	56 %	7	44 %	16
B	12	100 %	0	0 %	12
A. *Liber de Coquina*	3	50 %	3	50 %	6
Livre Toscan	6	60 %	4	40 %	10
B. *Livre vénitien*	5	100 %	0	0 %	5
Libro de arte coquinaria	7	100 %	0	0 %	7
CATALOGNE (4 recettes)		100 %		0 %	4
Libre de sent sovi.	4	100 %	0	0 %	4

Les procédés de cuisson ne pouvant nous fournir une définition des brouets valable dans toutes les régions d'Europe occidentale, examinons maintenant leur consistance finale. Faute de connaître les proportions des ingrédients solides et liquides et les durées de cuisson, il est, certes, impossible de savoir avec exactitude ce qu'elle était ; mais nous ne sommes pas non plus désarmés face à ce problème.

12. Le patriarche d'Aquilée, dont Martino était le cuisinier, tenait, dit-on, la meilleure table de Rome.

On peut d'abord affirmer — car c'est écrit dans nombre de recettes — que beaucoup de brouets devaient être « liants ». Partout, à cette époque, on liait au pain longuement bouilli ; mais on utilisait aussi des amandes pilées ou du lait d'amandes qui s'épaississait en cuisant, des foies de volaille écrasés, des jaunes d'œufs battus, voire du sang. Les Anglais épaississaient parfois encore le lait d'amande avec de la farine de riz, ce qui, dans tous les pays, était la manière de lier le « blanc manger ». En France et en Italie, où l'on faisait volontiers revenir la viande avec des oignons dans un corps gras avant de faire cuire le tout à l'humide, cela favorisait peut-être, comme dans nos braisés modernes et contemporains, une liaison par émulsion. Quoiqu'il en soit, on a souvent le sentiment que la liaison du brouet ne pouvait se faire que si l'on avait versé le liquide avec discrétion ou si on l'avait longuement fait réduire. De sorte que ces potages liants devaient forcément ressembler à nos braisés plutôt qu'à nos potages.

On arrive à la même conclusion lorsque l'on considère ces brouets — en particulier italiens — faits sans eau ni bouillon mais seulement avec du vin, du vinaigre, du verjus ou autre jus acide que l'on jetait sur l'ingrédient principal préalablement revenu dans la graisse. Voyez par exemple le « brodo saracenico » ou le « brodo del pesce » première façon, du livre toscan — bien que l'on prescrive de détremper « fortement » de vin et de vinaigre le mélange frit et de le faire bouillir avant de le jeter sur le poisson. Aussi amateur que l'on soit des saveurs aigres, on ne peut faire un potage de vinaigre ni de verjus. Et le « brodo del pesce » ressemblait sans doute plus à nos sardines en escabèche qu'à nos potages.

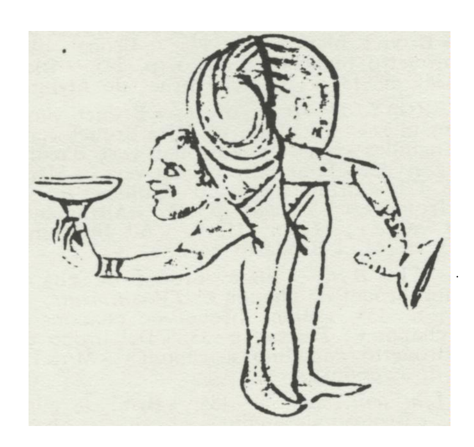
Il y avait aussi des brouets non liants, comme le « bruet of Almayne » de *Ancient Cookery A.D. 1381,* constitué d'oiseaux baignants dans un chaudeau (« cawdel ») ; ou comme les lamproies en brouet et les soles en brouet du même livre ; ou les poules en brouet, les poulets en brouet, les tenches en brouet, les buccins en brouet et le « bruette saake » du *Harleian Ms. 279.* Les formes « in bruet » ou « in broth », dans les livres anglais, semblent donc un indice de ces consistances non liées. Mais l'exemple du brouet d'Allemagne témoigne qu'elles ne les signalaient pas toujours ; et, inversement, on trouvait sous ces appellations des brouets liés : par exemple les poules en brouet d'*A.C. 1381,* ou les huîtres en brouet et les moules en brouet, dans tous les livres qui les mentionnent.

Au reste, si les « Connynges in clere broth » étaient une viande baignée d'un bouillon clair, de même que certains « ballok broth », « roo broth », « storion in broth » et « venyson in broth », il ne faudrait pas en conclure que « broth » peut toujours être opposé à « brewet », comme un bouillon clair à un brouet lié. Car selon les livres, le même plat s'appelait « muskelys in bruette » (*Harleian Ms. 279*) ou « muscules in broth » (*Harleian Ms. 4016*) ; et le « roo broth », le « geline in broth » et le « sturgeon in broth » étaient, dans certains livres des brouets liés.

En somme « broth » comme « brewet » — et comme « potage » — pouvait selon les cas désigner un bouillon clair ou une sauce liée, ou le plat constitué de cet élément liquide et des éléments solides qui y baignaient. Il en était de même, en français, pour « brouet », potage et « chaudeau » (mais pas pour « bouillon ») ; en latin pour « brodium » ; en italien pour « brodo » (mais pas, semble-t-il, pour « brodetto ») ; et en catalan pour « brou ».

Finalement, des cent trente-sept brouets qui constituent notre corpus, deux seulement étaient liquides comme nos potages actuels : ce sont deux consommés, le « brodo consumato de capponi » de Martino, et le « brou de gualines per confortar » du *Libre de sent sovi.* Quelle qu'ait pu être la proportion de l'élément liquide par rapport aux éléments solides — et nous avons vu qu'elle était parfois très faible — les autres brouets étaient constitués de morceaux de viandes, poisson ou œufs baignant dans un liquide qui pouvait être un bouillon clair ou une sauce liée.

De sorte que s'ils formaient une catégorie plus réduite que les potages et plus homogène du point de vue du service — du moins en France — les brouets n'étaient, du point de vue de la consistance, guère moins hétéroclites.



APPENDICE. LES APPELLATIONS DES BROUETS

BROUET SARRASIN : *Taillevent Vat.*, n° 83 : « Brouet sarrasinois » ; *Ménagier,* p. 172, « Brouet sarrasinois » ; *Liber,* II, n° 8, « De brodio sarracenico » ; *Livre toscan,* p. 32, « Del brodo saracenico » ; *Harleian Ms.* 279, n° 66, « Bruet sareson » ; *Ancient Cookery* 1381, n° 54, « Bruet of Sarcynesse.

BROUETS D'ALLEMAGNE. *TV. B.N.*, n° 22, « Brouet Ailmengne de char ou de conis ou de poulaille » ; *TV.Vat.*, n° 22, « Brouet d'Allemaigne de chair, de connin et de poulaille » ; n° 87, « Brouet d'Alemagne d'œufs » ; *TV. imprimé,* n° 3, « Blanc brouet d'Alemagne » ; *Ménagier,* p. 165, « Brouet d'Allemagne » ; p. 172, « Brouet d'Alemaigne d'œufs pochés » ; *Liber,* II, 6, « De brodio theutonico » ; *The Forme of Cury,* n° 47, « Brewet of almony » ; *A.C.* 1381, n° 13, « Blanche brewet de Alyngyn » ; n° 31, « Bruet of Almayne » ; *A.C.* 3, p. 292, « Browet of almayne » ; p. 295, « Blaunche bruet of almayn » ; p. 388, « Browet of almayne for X mees » ; *Harleian Ms.* 279, n° 67, « Bruet of Almayne » ; n° 68, « Bruet of Almayne in lente ».

BROUET D'ANGLETERRE. *Enseignements,* n° 18, « Soubtil brouet d'Engleterre » ; *TV. B.N.*, n° 24, « Sutil Brouet d'Engleterre » ; *TV. Vat.*, n° 24, « Soustil brouet d'Angleterre » ; *Ménagier,* p. 166, « Subtil brouet d'Angleterre ».

BROUET DE SAVOIE. *Ménagier,* p. 166, « Brouet de Savoie ».

BROUET DE PROVENCE. *Liber,* II, 4, « De brodo provincialico » ; *Toscan,* p. 33, « Altramente a la provenzale ».

BROUET D'ESPAGNE, *Liber* II, 9, « De brodo yspanico » ; *Toscan,* p. 33, « Altramente a la spagnuola si fa brodo verde ».

BROUET DE LOMBARDIE. *A.C.* 1381, n° 32, « Brouet de Lombardie ».

BROUETS BLANCS. *Enseignements,* n° 17, « Blanc brouet de gelines » ; *TV.B.N.*, n° 19, « Blanc brouet de chappons » ; *TV. Vat.*, n° 19, « Blanc brouet de chapon » ; *TV. imprimé,* n° 1, « Brouet blanc de chapons » ; n° 3, « Blanc brouet d'Alemagne » ; n° 158, « Blanc brouet de chapons » ; *Ménagier,* p. 165, « Brouet blanc » ; p. 173, « Brouet blanc » ; MARTINO, n° 43, « di brodetto biancho » ; *A.C.* 3, p. 295, « Blaunche bruet of almayn » ; *A.C.* 1381, n° 13, « ...blanche bruet de Alyngyn ».

BROUETS VERTS ET VERGAY. *TV. B.N.*, n° 26, « Brouet vergay » ; n° 75, « Brouet vergay d'anguilles » ; *TV. Vat.*, n° 26, « Brouet vergay » ; n° 79, « Brouet vergay d'anguilles » ; n° 89, « Brouet vert d'œufs et de fromage » ; *TV. imprimé,* n° 13, « Pour faire brouet vert » ; *Ménagier,* p. 167, « Brouet vergay » ; p. 171, « Brouet vergay d'anguilles » ; p. 172, « Brouet vert d'œufs et de fromage » ; *Toscan,* p. 34, « Altramente a la spagnuola si fa brodo verde » ; (*Liber,* II, 9, « Ad brodium yspanicum viride ») ; MARTINO, n° 44, « Brodetto verde ».

BROUETS DE CHAPON. *TV. B.N.*, « Blanc brouet de chappons » ; *TV. Vatican,* n° 19, « Blanc brouet de chapon » ; *TV. imprimé,* n° 1, « Blanc brouet de chapon » ; n° 158, « Blanc brouet de chapons » ; *Ménagier,* p. 149, « Brouet de chapon » ; *Toscan,* p. 33, « Del brodo dei caponi » ; *Venitien,* n° 12, « Brodetto camelino a caponi » ; MARTINO, n° 41, « Brodo consumato de capponi ».

BROUET DE GELINES. *Lib. sent. sovi.*, n° 185, « Brou de gualines ab let de amelles » ; n° 186, « Brouvet de gualines ab amelles, ho de cabrit » ; n° 188, « Brou de gualines per confortar » ; *Enseignements,* n° 17, « Blanc brouet de gelines » ; *TV. Vat.*, n° 25, « Brouet de verjus et de poulaille » ; *Ménagier,* p. 167, « Brouet de verjus et de poulaille » ; *A.C.* 1381, n° 7, « Hennys in Bruet » ; *Harleian Ms.* 279, n° 65, « Henny in bruette» ; *Harleian Ms.* 4016, n° 61, « Conyng or hen in clere broth » ; n° 64, « Gelyne in brothe ».

Bruno LAURIOUX

DE L'USAGE DES ÉPICES DANS L'ALIMENTATION MÉDIÉVALE

L'utilisation intensive des épices dans l'alimentation et la cuisine médiévales est un phénomène constaté et reconnu de longue date. Cependant, l'appréhension en a été obscurcie par des considérations a priori et des idées reçues qui consistaient soit à exagérer l'ampleur de ce phénomène (pour mieux souligner le caractère barbare attribué aux temps médiévaux, et par contraste la conquête civilisatrice que représenterait la cuisine bourgeoise du XIX[e] siècle) (1), soit, au contraire, à minimiser cette ampleur, en cherchant à tout prix à faire entrer la cuisine médiévale dans des cadres qui sont ceux de la cuisine ou de la gastronomie actuelles (2).

L'appréhension correcte du phénomène exige d'abord qu'on le mesure, et cela à travers les sources qui s'y prêtent le mieux : les traités culinaires de la fin du Moyen Age. Ces recueils de recettes présentent en effet une série assez importante, dont la répartition chronologique et géographique autorise des comparaisons. Ils permettent d'analyser avec suffisamment de précision le poids que représentent les épices dans la cuisine, les hiérarchies, les associations, les oppositions et les emplois entre lesquels celles-ci se répartissent (3).

1. Cf. A. FRANKLIN, *la vie privée des Français d'autrefois*, t. III, Paris 1888, p. 48 et 51. W.E. MEAD, *The english medieval feast*, Londres 1931, p. 74 et 77.

2. C.B. HIEATT-S. BUTLER, *Pain, vin et veneison*, Montréal, 1977, Introduction, p. IV : « le cuisinier médiéval employait les épices comme son homologue du XX[e] siècle se sert du poivrier, c'est-à-dire avec modération ». Cette prise de position explique sans doute certaines adaptations « radicales » dans le reste de l'ouvrage.

3. Les traités utilisés dans cette étude sont les suivants : *Le Viandier*, édit. A. PICHON-G. VICAIRE, Paris 1892, 2 vol. (mss de cet ouvrage conservés à la BN de Paris, du XIV[e] siècle, et à la Bibliothèque Vaticane, du XV[e] siècle, ainsi que première édition de P. Alain et A. Chauvin, ca 1490 ; abréviations utilisées ici : TV-BN, TV-VT, TV-ED). Le plus ancien ms du *Viandier* (Bibliothèque du Valais, fin XIII[e]-début XIV[e] siècle) a été édité par P. AEBISCHER, « Un manuscrit valaisan du Viandier attribué à Taillevent », *Vallesia* 1953, pp. 73-100 (TV-SI). *Le Ménagier de Paris* (XIV[e] siècle), édit. G.E. BRERETON-J.M. FERRIER, Oxford 1981 (abrégé MP). « Les Enseingnemens qui enseingnent à appareiller toutes manières de viandes », conservés à la BN de Paris, du tout début du XIV[e] siècle, édités par G. LOZINSKI, *La Bataille de Caresme et Charnage*, Paris 1933, pp. 181-187 (ENS). Le « Tractatus de modo praeparandi et condiendi omnia cibaria » et le « Liber de coquina » (XIV[e] s.) ont été édités par M. MULON, *Bulletin Philologique et Historique* 1968 (1971), t. I pp. 369-435 (abréviation : TR et LIB). « The form of cury » (Angleterre vers 1390) et « Ancient cookery » (Angleterre, XIV[e] siècle), dans l'édition R. WARNER, *Antiquitates culinariae, tracts on culinary affairs of the old english*, Londres 1791 (FC et AC). Deux mss anglais du XV[e] siècle publiés par Th. AUSTIN, *Two fifteenth century cookery books*, Londres 1888 (abréviations : Harl. 279 et Harl. 4016).

Je voudrais cependant attirer l'attention sur les dangers qu'il y aurait à se contenter des traités culinaires, ou à leur accorder trop de crédit. C'est ainsi que, de l'apparition de ces traités au tournant des XIIIe et XIVe siècles, certains ont tiré la conclusion qu'il y avait eu à cette époque une véritable révolution culinaire ; et l'utilisation massive des épices aurait été un des axes de cette « nouvelle cuisine » du XIVe s. (4). J'essaierai de montrer qu'il y a eu au contraire une évolution progressive à partir des pratiques culinaires et alimentaires de la Basse-Antiquité.

Mais les traités culinaires des XIIIe-XIVe siècles ne sauraient non plus rendre compte *absolument* des pratiques alimentaires de l'époque où ils ont été écrits, y compris en ce qui concerne l'emploi des épices. La confrontation avec d'autres sources (comptes, tarifs commerciaux, œuvres littéraires) confirme que cet emploi est assez largement répandu dans la société de la fin du Moyen Age, mais elle suggère en même temps des niveaux sociaux dans la consommation des épices (selon une plus ou moins grande variété, ou une plus ou moins grande régularité).

Avant de repérer et d'analyser les emplois des épices dans les traités culinaires de la fin du Moyen Age, il convient de délimiter un tant soit peu cette catégorie « épices ». Les listes que fournissent deux des manuscrits du *Viandier* nous y aident (5), mais il faut leur ajouter des substances employées dans les traités, que d'autres énumérations, notamment d'origine commerciale, désignent comme « épices » (6). De façon générale, les épices sont des substances aromatiques d'origine orientale (7), et donc produits du grand commerce international ; elles servent dans la cuisine mais ont également des utilisations dans la médecine, la parfumerie, etc.

Cela défini, on constate que ces épices interviennent dans les trois quarts des recettes des traités pris en considération. La proportion monte jusqu'à 90 % dans les traités anglais du XIVe siècle ; mais nul doute que l'utilisation massive du sucre ne gonfle ici les chiffres. On pourrait expliquer ces pourcentages impressionnants d'épices par la sous-représentation de certaines préparations, utilisant des produits

4. C'est la thèse développée récemment par T. PETERSON, « The arab influence on western european cooking », *Journal of medieval history*, t. 6, n° 3, 1980, pp. 317-341.

5. Ces listes citent le gingembre, la cannelle, le clou de girofle, la graine de paradis, le poivre long, le macis, la fleur de cannelle, le safran, le galanga, la noix de muscade ; le ms de la B. Vaticane y ajoute notamment le sucre.

6. On a donc ajouté aux listes du *Viandier*, le poivre rond, le cumin, le cubeb, la coriandre, le cardamome, le citoal, l'espic, le santal, le sumac, le fût de girofle.

7. Le safran et la canne à sucre sont cultivés aussi en Occident (Espagne, Italie, Sicile), mais les meilleures qualités sont réputées venir d'Orient : Cilicie pour le safran et Chypre pour le sucre : cf. W. HEYD, *Histoire du commerce du Levant au Moyen Age*. T. II, Leipzig 1866 pp. 668 ss. et 680 ss.

jugés trop plébéiens : c'est ainsi que le *Viandier* ne contient que peu de recettes de légumes, de porées. Mais la proportion des recettes qui comportent des épices n'est guère différente dans le *Ménagier de Paris* et le *Liber de Coquina* qui consacrent un chapitre entier à ces produits horticoles (8).

Ce qui frappe surtout, c'est la diversité des substances utilisées : nous ne trouvons pas moins d'une vingtaine d'épices, sans compter les poudres, sauces et mélanges différents qui multiplient les combinaisons et les saveurs. Cette grande diversité des épices est une spécificité de la cuisine médiévale qui la distingue nettement de ses consœurs d'aval ou d'amont. La cuisine de la fin du XVII[e] et du XVIII[e] siècles emploiera surtout le poivre, et dans une moindre mesure le clou de girofle et la cannelle. Quant à la cuisine antique, telle que nous la fait connaître la compilation de la fin du IV[e] siècle, transmise sous le nom d'Apicius, elle n'utilise, en fait d'épices exotiques, que le poivre et le silphium/laser, l'essentiel des assaisonnements étant réalisé grâce à des aromates indigènes (livèche, origan, etc.) (9).

Du reste, on saisit, par la comparaison des traités médiévaux entre eux, cette diversification à l'œuvre. Les *Enseingnemens* et plus encore le *Liber de Coquina,* traités du début du XIV[e] siècle sont étonamment pauvres en épices par rapport aux recueils plus tardifs : on n'y trouve ni macis, ni graine de paradis, ni même, dans le *Liber,* de poivre long.

Cette diversification semble se poursuivre à un rythme ralenti au XV[e] siècle : la graine de paradis, jusque-là absente de la cuisine anglaise, fait une timide entrée dans le traité Harl. 279 (à peine plus de 1 % des recettes). Au vrai l'évolution au XV[e] siècle est limitée et le stock d'épices constitué au XIV[e] reste en gros fixe au siècle suivant, voire jusqu'au XVI[e].

La diversité des épices utilisées explique sans doute qu'aucune d'entre elles ne soit vraiment dominante dans la cuisine des traités médiévaux. Et cela fait encore une forte différence avec la domination affirmée du poivre dans la cuisine qui suivra (le poivre entre dans 61 % des recettes de la *Nouvelle Maison Rustique* de 1755) (10) ou, plus encore, dans celle qui a précédé (80 % des recettes d'Apicius comportent du poivre). Il est vrai que le Bas Moyen Age représente, au niveau des traités culinaires, une véritable époque de dépression pour le poivre : ses meilleurs scores, au XIV[e] siècle, atteignent 23 % (AC) ; mais dans les traités français il disparaît presque : seulement 2 % dans MP et rien du tout dans TV ; le poivre long, substitut éventuel, n'entre au plus que dans 7 % des recettes, et encore n'est-il pas présent dans tous les traités.

8. TV = 80 % ; MP = 66 % ; TR = 77 % ; LIB = 79 %.
9. Apicius, *L'art culinaire* édit. J. ANDRE, Paris 1974.
10. Cité d'après des travaux inédits de J.-L. FLANDRIN.

Le poivre est donc, au XIVe siècle, dépassé par le gingembre, le safran, le sucre, la cannelle. Mais son antique domination n'a été relayée par aucune autre et les hiérarchies nouvelles diffèrent de pays à pays.

En France (ou plutôt dans les traités français), la primauté revient au gingembre qui intervient dans plus du quart des recettes (27 %). Cette primauté est en fait encore plus marquante puisqu'il faut mettre à son compte les multiples sauces auxquelles participe le rhizome du *zingiber officinalis*, et notamment la cameline (qui accompagne 9 % des recettes des traités français, 15 % dans TV). Il ne fait aucun doute que la cuisine française de l'époque a une préférence pour la saveur « cameline » (gingembre + cannelle) : celle-ci constitue également la base des « aulx camelins », de la poudre d'ypocras, de la poudre fine, etc. (11). A côté de cette saveur majeure s'affirme une grande diversité, avec une importance particulière du safran, du clou de girofle, de la graine de paradis (qui est une spécialité française) (12).

Les traités anglais n'accordent guère moins de place au gingembre que leurs homologues français (23 % des recettes ; 25 % dans FC, ce qui est très proche des « scores » français), mais celui-ci est ici dépassé par le safran (40 %) et le sucre (30 %). La cuisine « anglaise » semble donc construite sur un triptyque épicé, ce que confirment tout à fait les traités du XVe siècle (safran : 36 à 50 % dans les traités Harl., gingembre : 44 %, sucre : 32 à 46 %). Les autres substances ont moins d'importance ; ainsi la cannelle représente-t-elle moins de 10 % des recettes des traités anglais du XIVe siècle.

Les recueils en provenance d'Italie se caractérisent par la part relativement faible du gingembre (moins de 5 % dans LIB et dans le livre toscan qui lui est apparenté, moins de 20 % dans un recueil vénitien du XIVe siècle) (13). En revanche, le safran s'y affirme comme la première épice (de 25 à 45 % des recettes), sans que cela aboutisse à une domination incontestée. Ce sont peut-être là des traits d'archaïsme, comme l'est également la forte proportion de poivre dans le livre toscan (21 %).

Car ces hiérarchies, ces équilibres ne sont pas figés, statiques. Ils ne sont eux-mêmes que le résultat d'une certaine évolution qui ne s'arrêtera pas là.

C'est ainsi qu'on peut suivre le « déclin » du poivre dans les traités français tout au long du XIVe et du XVe siècles (ENS : 17 % des

11. Poudre fine : MP n° 314, p. 270 ; poudre d'ypocras : ibid. 317, p. 270. En revanche, les « camelines » des traités italiens ne comportent généralement pas de gingembre.

12. Safran, 18 % des recettes des traités français ; clou de girofle, 15 % ; graine de paradis, 13 %.

13. Livre toscan = « *Libro della cucina* » (XIVe siècle) édit. ZAMBRINI, Bologne, 1863. Livre vénitien : « *Libro di cucina* » (XIVe), édit. FRATI, Livourne 1899. Cf. J.-L. FLANDRIN, O. REDON, « Les livres de cuisine italiens des XIVe et XVe siècles », in *Archeologia Medievale* 1981, pp. 393-408.

recettes auxquels il faut ajouter les 7 % de poivre long ; MP : 2 % + 5 % ; TV-ED : 2 % + 2 %). Mais le phénomène n'est pas général : en Angleterre, le poivre voit au contraire croître son importance (23 % tout au plus (14) des recettes du XIV[e] siècle ; plus de 30 % au XV[e] siècle ; jusqu'à 40 % au XVI[e] siècle). Au reste la cuisine anglaise, en cette extrême fin du Moyen Age, s'oriente plus volontiers vers les saveurs brûlantes : le macis passe, du XIV[e] siècle au siècle suivant, de 6 à 20 %, le cubeb de 2 à 4 %, etc.

Parallèlement s'affirme la croissance régulière du sucre dans tous les traités occidentaux. Dans le traité Harl. 279, le sucre entre dans presque la moitié des recettes et dans un recueil flamand du XVI[e] siècle, cité par T. Peterson, il devient l'épice la plus employée (15) (mais est-ce vraiment encore une épice ?). La percée du sucre est particulièrement remarquable dans les traités français où il était peu employé au XIV[e] siècle ; seulement 3,5 % dans ENS (au même niveau que le galanga ou le spicnard), 5 % dans TV-SI, 9 % dans MP, quelque 19 % dans TV-ED. Le sucre est passé d'un usage encore largement médicinal (dans le ms du *Viandier* de la Bibliothèque Nationale de Paris, il n'entre guère que dans les mets destinés aux malades) à une utilisation proprement culinaire (cf. le ms de la Bibliothèque Vaticane du même *Viandier*).

Les deux épices principales du XIV[e] siècle, le gingembre et le safran, ne voient pas leur position menacée au siècle suivant. Le gingembre pénètre même de plus en plus la cuisine : il est présent dans la moitié des recettes de TV-ED, 40 % de celles des traités anglais du XV[e] siècle. A la fin du Moyen Age, le gingembre s'affirme donc bien comme l'épice la plus employée dans les traités culinaires, assez loin devant le safran qui reste relativement stable.

De même que les cuisiniers médiévaux n'utilisent pas n'importe quelles épices, on vient de le voir, ils n'emploient pas ces épices avec n'importe quoi. T. Peterson a fait justice, une fois pour toutes, des vieilles idées reçues qui traînent encore çà et là, et selon lesquelles les pauvres queux de ces temps barbares auraient été contraints de combattre, par des amoncellements incroyables d'épices, la mauvaise qualité, voire l'état de putréfaction avancée de leurs viandes (16). En fait les épices ont des emplois différentiels et précis.

Il est vrai que le gingembre est utilisé presque partout (au moins dans les traités français) : il s'allie à peu de choses près avec toutes les autres épices, avec une faveur particulière pour la cannelle, le clou de girofle, la graine de paradis, le sucre ; il accompagne à peu près tous les types de plats, de produits et de préparations.

14. *Book of Cookrie* (1591) et *The good huswifes jewel* (1596) : travaux inédits de J.-L. FLANDRIN.
15. T. PETERSON, art. cité, tableau p. 334. Il s'agit de « *Eenen nyeuwen coock boeck* » (1560).
16. *Ibid.* pp. 319 sq.

En revanche le safran et le sucre ont des emplois bien spécifiques. Le safran est un isolé, qui intervient seul ou tout à fait à part dans le processus culinaire que décrit la recette. Cela est lié évidemment à sa fonction particulière de colorant (qui est sans doute sa fonction principale dans la cuisine fini-médiévale) et peut-être aussi à son coût très élevé (au moins pour le safran d'origine orientale). Ce qui ne l'empêche pas de relever de préférence la viande de porc, l'anguille et les céréales, mets pourtant fort plébéiens. Quant au sucre, il garde de ses origines médicinales, une préférence pour les mets délicats, tendres, aptes à conforter les malades (chapon, œufs, amandes) (17), et un « dégoût » pour les substances grossières et trop nourrissantes : la « grosse char », le porc, le gros gibier.

Les utilisations du poivre (toujours uniquement dans les traités français) sont marginales, résiduelles. Le poivre (rond) est l'épice obligée de tout ce qui se rapporte au sang et aux entrailles : boudin, fressure, etc. Seule sa force peut contrebattre la force putréfiante que possèdent le sang et les viscères. En même temps, il s'agit là probablement de mets communs, vulgaires : cela a peut-être un lien avec le fait que le poivre semble considéré comme une épice « commune » aux XIVe-XVe siècles (cf. plus loin).

On le voit, l'emploi des épices offre une certaine cohérence. Mais quels en sont les critères de base ? Ceux-ci ne relèvent certainement pas de notre « gastronomie » moderne ; c'est que les épices ont une fonction ostentatoire évidente : d'où la relative universalité de certaines sauces particulièrement riches (en épices « fines »), comme la « cameline », qui semblent employées un peu à tort et à travers. Mais dans le détail, on discerne des cohérences diététiques affirmées, en rapport avec la théorie des humeurs ; le gingembre, épice relativement équilibrée, ni trop chaude ni trop sèche, tire peut-être sa primauté de ces préoccupations diététiques.

De quand date la configuration qui vient d'être décrite ? Sous sa forme achevée, sans doute de l'époque où l'on peut la saisir à travers les traités culinaires, c'est-à-dire du tournant des XIIIe-XIVe siècles. Mais cela ne signifie pas qu'elle soit née toute entière d'un coup. C'est pourtant ce qu'a cru T. Peterson. Comparant Apicius et les traités occidentaux du XIIIe-XIVe siècle, il a bien vu les différences qui les séparaient (notamment en ce qui concerne l'emploi des épices), et il en a conclu un peu vite que ces traités seraient l'expression d'une révolution

17. Dans la Provence des XIVe et XVe siècles, les aliments pour les malades sont : le poulet ou la poule, le bon pain, les fruits et légumes (L. STOUFF, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIVe et XVe siècles*, Paris 1970, p. 252 tableau 34).

culinaire intervenue, en ce tournant même des XIII[e]-XIV[e] siècles, sous l'influence arabe (18).

Or, entre le *De Re coquinaria* et nos traités, il ne s'écoule pas moins d'un millénaire, durant lequel, si l'on suit la thèse de M. Peterson, soit il n'y a pas eu de cuisine, soit la cuisine romaine (c'est-à-dire celle d'Apicius) a perduré. Les quelques textes qu'on peut rassembler sur cette période infirment, à mon avis, la deuxième hypothèse (la première n'étant évidemment pas sérieuse). Certes, il n'existe pour le Haut Moyen Age aucun corpus culinaire comparable à celui du Bas Moyen Age, mais d'autres documents permettent d'y suppléer en partie, et en tout cas de soutenir l'hypothèse d'une évolution progressive des pratiques culinaires, et notamment de l'emploi des épices, aboutissant à la situation représentée par les traités fini-médiévaux.

Qu'il n'y ait eu aucun traité culinaire durant le Haut Moyen Age, c'est du reste ce qu'on peut contester. Nous connaissons deux ouvrages des V[e]-VI[e] siècles qu'on peut légitimement considérer comme tels.

Il y a d'abord la lettre (*Epistola*), consacrée au régime des aliments (*de observatione ciborum*), dédiée par le médecin grec Anthimus au roi franc Thierry I[er], et qui doit dater du début du VI[e] siècle (19). Cet ouvrage a évidemment des visées médicales, mais il ne s'agit pas à proprement parler d'un traité médical : il ne donne pas des recettes de médecine mais des recettes de cuisine. Son objectif est en effet de désigner les bons aliments, et de déterminer la manière de les préparer pour qu'ils ne nuisent pas à la santé. Il traite donc des problèmes spécifiquement culinaires de cuisson et de composition des mets. Anthimus ne cherche pas à guérir des maladies, mais à maintenir en bonne santé grâce à une alimentation équilibrée, selon les critères diététiques de l'époque. La diététique est d'ailleurs probablement une des « voies de passage » des épices de la sphère médicale à la sphère culinaire : ainsi, selon les médecins antiques, le gingembre combat la mauvaise digestion (20) ; de là à considérer qu'il est l'auxiliaire obligé de toute digestion, c'est-à-dire de toute cuisine, il n'y a qu'un pas.

Précisément, le gingembre est l'une des épices prescrites par Anthimus (alors qu'Apicius ne l'utilise guère, cf. plus loin). Mais il en cite d'autres et notamment, à côté des substances « classiques » dans la cuisine romaine, comme la coriandre (19 % des recettes d'Apicius) et l'aneth (7 %), on trouve un nouveau venu, le clou de girofle, et cela

18. T. PETERSON, art. cité, pp. 328 ss. Parmi les autres produits, introduits dans la cuisine occidentale sous l'influence arabe, figurent, selon M. Peterson, notamment le cédrat et la grenade qui étaient utilisés dès l'époque romaine et sont cités dans la liste qui précède les « Excerpta » d'Apicius (cf. plus loin).

19. Edit. E. LIECHTENHAN, *De observatione ciborum...*, « *Corpus medicorum latinorum* », VIII, 1, Berlin 1928.

20. Cf. ses emplois dans Marcellus Empiricus, « *De medicamentis liber* » (ca 400), édit. G. HELMREICH, Teubner 1889, contre les maladies de l'estomac (ch. XX), contre les calculs rénaux (ch. XXVI), contre les coliques (ch. XXVIII), etc.

par deux fois (21). On a beaucoup discuté pour savoir si les auteurs antiques connaissaient bien le clou de girofle et si le « caryophyllon », que citent quelques-uns d'entre eux, correspond bien à cette substance (22). A ma connaissance, Anthimus est le premier à témoigner de l'emploi de cette épice dans la cuisine occidentale.

Un texte contemporain d'Anthimus offre encore plus d'intérêt. Il s'agit des *Excerpta*, qui se donnent comme des « extraits » d'Apicius copiés par un certain Vinidarius, illustre (23). La langue en est de la fin du V[e] ou du VI[e] siècle (24). Or, par rapport au *De re coquinaria* d'Apicius (qui est lui-même une compilation tardive, de la fin du IV[e] siècle), les *Excerpta* manifestent des évolutions significatives, précisément en ce qui concerne les épices. La plus remarquable est l'emploi du safran dans une recette de « rascasses aux raves » où cette épice est quasiment la seule utilisée, et de plus dans ce qui sera son usage médiéval, c'est-à-dire en tant que colorant (« propter colore ») (25). Or, dans Apicius le safran a toujours un usage exclusivement médical (« conditus paradoxus », « sel aux épices... », « absinthe romaine ») (26) et sa fonction colorante n'est jamais spécifiée. Le gingembre, dans Apicius, a également de nombreux usages médicaux (« sel aux épices... », « oxyporum », « quenelles à la fécule pour prendre à la sortie du bain », « pour la digestion, les ballonnements... ») (27), et, dans ses utilisations culinaires, il n'apparaît jamais comme une épice déterminante : il est noyé dans une longue liste de produits rares (sauces pour rôtis) (28) et on peut aisément le remplacer (dans le « poulet farci » et le « porcelet deux fois farci », la farce est semblable, les épices sont les mêmes sauf... le gingembre, remplacé par l'origan) (29) ; enfin il ne semble accompagner que les pois, le poulet, le porc, les farces et quelques sauces pour rôtis. Les *Excerpta* l'emploieront de manière nouvelle, avec une sauce au garum destinée à un ragoût (30).

Surtout, les *Excerpta* sont précédés d'une liste de produits, parmi lesquels de nombreuses épices : « *brevis pimentorum que in domo esse debeant ut condimentis nihil desit* » (« liste des épices indispensables dans une maison afin de pourvoir à tous les assaisonnements ») (31).

21. Gingembre : lièvres (§ 13). Coriandre : foie de porc (§ 21) ; perdrix § 28) ; asperge (§ 54) ; lentilles (§ 67). Aneth (§ 55). Clou de girofle : vache (§ 3) ; lièvres (§ 13).
22. Cf. F.A. FLÜCKIGER-D. HANBURY, *Histoire des drogues d'origine végétale*, Paris 1878, t. I, pp. 498 ss. et J.I. MILLER, *The spice trade of the roman empire*, Oxford 1969, pp. 47 ss.
23. Publ. par J. ANDRE à la suite de son édition d'Apicius, Paris 1974, pp. 124-132.
24. J. ANDRE, *ibid.* p. XVI.
25. *Ibid.* p. 127, n° 7.
26. *Ibid*, p. 3 n° 1 ; p. 4 n° 3 ; pp. 9-10 n° 29.
27. *Ibid.* p. 9-10 n° 29 ; p. 11 n° 37 ; p. 16 n° 55 ; p. 29 n° 111.
28. *Ibid.* p. 76 n° 269 et 271.
29. *Ibid.* p. 70 n° 250 et p. 96 n° 367.
30. *Ibid.* p. 126 n° 6.
31. *Ibid.* p. 124.

Cette liste mentionne, à côté du laser, du nard, du poivre, épices couramment employées dans Apicius, le gingembre et le safran, le cardamome et surtout le clou de girofle, qui n'apparaît dans aucune recette des *Excerpta.* L'évolution attestée par Anthimus se trouve donc confirmée. De quand date cette liste ? Le manuscrit qui conserve les *Excerpta* est du VII[e]-VIII[e] siècle (32). La liste, qu'on a de bonnes raisons de croire postérieure aux *Excerpta* eux-mêmes, a donc été écrite entre la fin du V[e] et le VIII[e] siècle.

Après le VIII[e] siècle au plus tard les documents proprement culinaires disparaissent. On sait, par de multiples témoignages, qu'on continue à utiliser des épices dans la cuisine (33), mais ces témoignages omettent de préciser de quelles épices il s'agit. Il faut donc se tourner vers d'autres types de textes, notamment ceux qui ont été rassemblés lors de la polémique suscitée par les thèses de Pirenne sur l'arrêt du grand commerce oriental (et donc du commerce des épices) à l'époque carolingienne.

De ce point de vue, il y a un exemple célèbre et privilégié, celui de Corbie. Concernant l'approvisionnement en épices de ce monastère, nous possédons en effet deux textes que sépare au moins un siècle : un diplôme délivré par Chilpéric II en 716, mais qui doit remonter, pour l'essentiel de son contenu, à la fin du VII[e] siècle (puisqu'il ne fait que confirmer un diplôme de Clothaire III) (34) ; d'autre part, le *Brevis de melle,* copié à la suite des fameux *Statuts d'Adalhard* (datés de 822), dans un manuscrit réalisé peu après 986 ou 987 (35). L'opinion de Pirenne qui fait remonter le *Brevis de melle* à l'époque mérovingienne, sous le prétexte qu'il copierait le diplôme de 716, s'écroule lorsqu'on prend la peine d'examiner de près ce *Brevis :* loin de copier le diplôme de Chilpéric II, il lui ajoute des produits nouveaux, tandis

32. *Ibid.* p. XVI.

33. Cf. par exemple Théodulfe, « Carmina ad Carolum regem » (*MGH, Poetae...,* t. I p. 487), v. 198 : « *Sed pigmentati sis prope mensa· cibi* ». Ou encore les « *Benedictiones ad mensas* » d'Ekkehard IV de St-Gall, composées vers l'an mil (édit. KELLER, in *Mittheilungen des Antiquarischen Gesellschaft in Zurich,* t. III, pp. 97 ss.) qui ne mentionnent guère que le poivre ou la « piperade » (vv. 65-66, v. 154, etc.).

34. Edit. L. LEVILLAIN, *Examen critique des chartes mérovingiennes et carolingiennes de l'abbaye de Corbie,* Paris 1902, pp. 235-237. Clothaire III a régné de 657 à 673.

35. Publié par B. GUERARD, *Polyptyque de l'abbé Irminon,* t. II Paris 1844, p. 336. Ce *Brevis de melle,* ainsi que divers autres textes, se trouve dans le même manuscrit qu'une des versions des « Statuts d'Adalhard » pour Corbie. Pour L. LEVILLAIN, « Les statuts d'Adalhard », *Moyen Age* 1900, pp. 336-337, ce manuscrit a été copié peu après 987. E. LESNE, « L'économie domestique d'un monastère au IX[e] s. d'après les Statuts d'Adalhard, abbé de Corbie », *Mélanges F. Lot,* Paris 1925, p. 386, n. 3, semble penser qu'une première partie en a été écrite après 986 plus précisément. En tout cas, notre texte a été composé entre 822 (date de rédaction des « Statuts ») et 986-987.

que certaines des épices citées en 716 ont disparu (36). Le *Brevis de melle* est donc bel et bien le témoin d'une évolution imputable aux IXe-Xe siècles.

Déjà l'énumération de 716 présentait des différences notables avec le stock d'épices caractéristique de la fin de l'Antiquité. Certes on y constate toujours une présence affirmée des épices « favorites » d'Apicius : poivre et cumin (ce dernier entrait dans 25 % des recettes d'Apicius). Elles constituent les quantités les plus importantes que les moines pourront se procurer dans les entrepôts royaux de Fos (respectivement 30 et 150 livres) et ce sont les seules à être aussi servies quotidiennement aux employés du monastère chargés d'aller récupérer ces marchandises. La cuisine héritée de l'Antiquité semble donc encore en faveur : le diplôme accorde à Corbie 10 000 litres d'huile d'olive (qui sert aussi cependant pour le luminaire), une certaine quantité de garum et de fruits secs (dattes, amandes, pistaches), produits également typiquement « romains ». Mais, en même temps, d'autres substances connaissent une certaine promotion : le costus et le spicnard, très peu employés par Apicius (respectivement à 2 et 4 reprises), surtout le clou de girofle et la cannelle, mais ces derniers sont encore achetés en quantités très limitées (seulement 2 et 1 livres).

Prenons maintenant le *Brevis de melle*. Les « fonds » de la cuisine antique y ont disparu : l'huile d'olive (qui a été remplacée, pour le luminaire, par la cire), mais aussi le garum et les fruits secs. Corrélativement on voit apparaître de nouvelles épices, qui ne se trouvaient pas dans le diplôme de 716 : galanga, gingembre, rhubarbe, zédoaire, mastix, etc. (les substances citées dans la liste n'ont donc pas toutes un emploi culinaire : elles peuvent aussi servir de colorants, de médicaments, de parfums). Surtout les rapports de quantité entre les épices ont été sensiblement modifiés par rapport à 716 : le poivre est maintenant à égalité avec le cumin, qui semble donc quelque peu perdre de sa faveur ; le clou de girofle et la cannelle prennent plus d'importance ; mais le cas du gingembre est le plus frappant : nouveau venu à Corbie, il représente pourtant la moitié des achats de poivre et de cumin ; le spic stagne, le costus recule nettement (en 716, on prenait autant de costus que de poivre, au IXe ou Xe siècle on en achète dix fois moins).

Les autres textes qu'on peut rassembler pour la période qui va du VIIIe au Xe siècle sont peu nombreux : quelques lettres du VIIIe et du IXe siècles mentionnant des cadeaux d'épices (37), le *Brevis de*

36. H. PIRENNE, *Mahomet et Charlemagne*, rééd. Paris 1970, p. 125, n. 2 : « il suffit de parcourir cette liste pour y retrouver, augmentés de quelques autres, tous les produits cités dans la charte de 716 pour Corbie ». Ce sont précisément ces « quelques autres » qui importent.

37. *MGH, Epist. Merow. et Karol.* t. I, p. 298 ; *ibid.* p. 308 ; *ibid.* p. 328 ; *ibid.* p. 338 ; *ibid.* p. 366, p. 367. Cf. également la lettre de l'évêque Salomon II de Constance à Louis le Germanique (876 ?) in *MGH, Formulae*, p. 415.

substantia concernant l'église du Saint-Sauveur de Steneland, de 867 (38), la description de Mayence écrite par le géographe juif de langue arabe Ibn-Yakoub vers 965 (39), enfin les *Honoranciae civitatis Papiae* qui, bien qu'écrites au XI[e] siècle, se réfèrent à la situation de la fin du X[e] siècle (40).

Les épices qu'on trouve le plus couramment dans ces textes sont : le poivre, la cannelle, le clou de girofle, le galanga, dans une moindre mesure le costus. Nous sommes loin des épices d'Apicius, et tout près au contraire du « stock » médiéval. Le cas du galanga ne manque pas d'intérêt : il apparaît en Occident au IX[e] siècle ; la première mention ne s'en trouve pas dans la lettre de l'évêque Salomon II de Constance de 876 (41), mais dans le *Brevis de substantia* de 867 déjà cité ; tout de suite, aux IX[e]-X[e] siècles, le galanga est une épice très utilisée : cité dans le *Brevis de melle* de Corbie, il est mentionné par Ibn-Yakoub et les *Honoranciae* comme un produit habituel du grand commerce.

Mais tous ces documents ne sont pas de la même valeur. Les lettres se réfèrent à des petits cadeaux qui concernent aussi bien des parfums, des médicaments que des condiments. D'où la présence de substances comme le storax, le zérumbet, le mastix. En revanche, avec le *Brevis de substantia,* on touche sans aucun doute les épices proprement alimentaires (42). Or qu'y trouve-t-on ? Une once de cumin, une once de cannelle, de galanga et de clou de girofle. L'absence du poivre est surprenante, mais il y a visiblement une lacune dans le texte qui peut-être l'explique : le scribe a écrit « de uncia I » juste avant « de cumino uncia I ». Enfin, les témoignages concordants des *Honoranciae* et de Ibn-Yakoub permettent de suggérer que le grand commerce des épices touche, à la fin du X[e] siècle, avant tout quatre à cinq produits : poivre, cannelle, gingembre, galanga (auxquels Ibn-Yakoub ajoute le clou de girofle). La promotion des quatre derniers d'entre eux est bien un apport propre du Haut Moyen Age.

Les siècles suivants, jusqu'au XIV[e] siècle, n'apporteront que des retouches à ce tableau déjà bien en place. On a depuis longtemps reconnu les premières mentions en Occident d'épices importées tardivement : le cubèbe (Constantin l'Africain, médecin du XI[e] siècle) (43), la noix de muscade (Pietro d'Eboli, vers 1195) (44), la graine de paradis

38. Edit. par B. GUERARD, *Polyptyque de l'abbé Irminon,* t. II, Paris 1844, Appendice pp. 404 ss.
39. Trad. A. MIQUEL, « L'Europe occidentale dans la relation arabe d'Ibrâhîm b. Ya'qûb (X[e] s.) », *Annales E.S.C.* 1966, pp. 1059-1060.
40. Edit. *MGH, Scriptores,* t. XXX/2, p. 1453. Les *Honoranciae* auraient été écrites entre 1010 et 1027, mais se référeraient à la situation d'avant 991.
41. Contrairement à ce qu'écrit HEYD, *op. cit.,* t. II, pp. 616 ss.
42. Il semble s'agir de distributions annuelles aux « frères ».
43. F.A. FLUCKIGER-D. HANBURY, *op. cit.,* t. II, p. 347.
44. Pietro D'EBOLI, *Carmen de motibus siculis,* v. 264 (à propos du couronnement d'Henri VI).

(Roland de Padoue, en 1214) (45). Mais ce ne sont encore dans ces textes que des substances médicales ou des parfums dispensés à l'occasion de fêtes somptueuses. L'examen des tarifs commerciaux confirme d'ailleurs l'introduction tardive de ces épices avec un décalage significatif.

Si l'on regarde en effet la série des tarifs catalans (1221, 1252, 1271), on constate que c'est seulement à partir de 1252 qu'apparaissent la noix de muscade, la galanga et même le clou de girofle ; le cubèbe, le cardamome, le macis, le poivre long (pimienta larga) n'entrent sur le marché catalan qu'en 1271 (46).

Même chose dans les textes réglementaires français qui s'échelonnent du milieu du XIII[e] siècle à 1498 (47). C'est seulement au XIV[e] siècle qu'on y voit apparaître le poivre long, la noix de muscade (le macis est présent dans le Tarif de 1296), la fleur de cannelle, et la graine de paradis (48).

Ainsi, le stock d'épices utilisé par les traités culinaires de la fin du Moyen Age s'est bien constitué récemment... dans ses parties les plus superficielles. Les épices les moins employées sont en effet généralement les plus récemment apparues sur le marché européen (muscade, graine de paradis, fleur de cannelle, cubèbe). En revanche, les « fonds » épicés de cette cuisine fini-médiévale sont connus et utilisés depuis le Haut Moyen Age : gingembre, cannelle, safran, clou de girofle.

Mais ne risque-t-on pas d'être victime d'une erreur d'optique en limitant l'examen, pour les XIV[e]-XV[e] siècles, aux traités culinaires ? Autrement dit ne faut-il pas considérer que les épices ne sont qu'une consommation exclusive de la classe aristocratique, si nos traités représentent bien une cuisine aristocratique, ce qui reste encore à démontrer ?

45. *Rolandini Patavini chronicon* I, 12 in MURATORI, *RIS*, t. VIII, 1726, col. 180-181 (épisode du « castello d'amore »).

46. A. DE CAPMANY Y DE MONTPALAU, *Memorias historicas sobre la marina comercio y artes de la antigua ciudad de Barcelona*, Madrid 1779-1792, t. II, pp. 3 ss. (« Reglamento sobre las tarifas... » de 1221) ; t. II, pp. 19 ss. (« Translado de la tarifa... » de Collioure) ; t. II, Appendice, pp. 73 ss. (« Ordenanzas de los corredores... » de Barcelone, 1271).

47. « Tarif des péages du comte de Provence » (milieu XIII[e] s.), édit. par GUERARD, *Cartulaire de l'abbaye de Saint-Victor de Marseille*, Paris 1857, t. I, p. LXXIII-C. Tarif de Paris (1296), publié par DOUET D'ARCQ, *Revue archéologique*, t. IX/1 1852, pp. 216 ss. Mandement de Philippe IV le Bel (1304) in DE LAURIERE, *Ordonnances des rois de France...*, t. I, Paris 1723, p. 422. Lettres de Philippe VI (1349), *ibid.* t. II, Paris 1729, p. 319. Droits de courtage de 1498 publiés par P. DORVEAUX, *Droits de courtage établis à Paris au XV[e] s. sur quelques marchandises d'épicerie*, Paris 1910.

48. Cependant le cubeb, la noix de muscade et la graine de paradis sont mentionnés dans un Tarif de Lyon (1245) reproduit partiellement par C. HOFLER, *Albert von Beham und Regesten Pabst Innocenz IV* in *Bibliothek des literarischen Vereins in Stuttgart*, t. XVI/2, Stuttgart 1847, p. XXIII. DOUET D'ARCQ, art. cit., p. 216, estime que la « graine» qu'il trouve dans le tarif de 1296 est plutôt le kermès que la graine de paradis. Les « grana » que mentionnent les tarifs du comte de Provence sont bien le kermès (« grana ex fit tigta », p. XCI).

Tout d'abord, il faut lever une hypothèque, qui concerne les *quantités* d'épices consommées. Deux historiennes canadiennes ont récemment mis en doute l'importance de cette consommation, soutenant qu'elle était très comparable à la nôtre et que, somme toute, les queux médiévaux usaient des épices avec modération (49). Elles ne produisent malheureusement pas de preuve à l'appui de leur thèse, se contentant d'une vague référence aux comptes médiévaux en général. Or les sources comptables posent un problème particulier pour le domaine qui nous intéresse : les achats d'épices ne sont, la plupart du temps, mentionnés qu'en fin de mois dans ces comptes. Le rapport avec les autres produits consommés (dont les achats sont en général indiqués journellement) et avec le nombre des convives (qui peut varier tout au long du mois) est donc particulièrement difficile à établir.

Cela dit, les quelques indices qu'on peut rassembler çà et là vont dans un sens contraire à la « thèse » de Hieatt et Butler : les quantités d'épices consommées, lorsqu'il y a consommation d'épices (c'est-à-dire, comme on le verra, de manière irrégulière), sont importantes. Il n'est qu'à examiner les repas décrits dans le *Ménagier de Paris* (50), ou les quelques recettes de cuisine qui comportent des proportions (51), pour s'en rendre compte.

Ouvrons maintenant le livre de raison de Guillaume de Murol, petit seigneur auvergnat du début du XVᵉ siècle (52). En 1416, Guillaume y a noté les dépenses occasionnées par les noces de l'Antonia Bedos (les Bedos sont de ses vassaux). Outre des viandes en grandes quantités (bœuf et porc, poulailles, coqs, un lapin, un lièvre, etc.) et 300 litres de vin, on y achète une livre-poids d'épices (safran, gingembre, poivre). Parmi ces accumulations de victuailles une livre d'épices, cela semble bien modeste ; en fait, par rapport à nos consommations actuelles, c'est une quantité impressionnante.

L'exemple des Bedos nous suggère aussi que la consommation des épices est plus largement répandue dans la société fini-médiévale qu'on a bien voulu le dire. Certes, les exemples privilégiés de cette consommation concernent avant tout la cour royale (« Journal de la dépense de Jean Le Bon » durant sa captivité anglaise) (53) et la haute aristocratie des princes et des grands seigneurs territoriaux (la cour de Bourgogne au temps d'Isabelle de Portugal (54), les convives du banquet pour les

49. HIEATT-BUTLER, *op. cit.* cf. note 2.
50. Dîner donné par « monseigneur de Laigny » (MP p. 182 n° 51) ; « Nopces que fera maistre Helye » (MP p. 184-186 n° 55). Dans le second repas, pour « X escuelles », on n'achète pas moins de quatre livres et demie d'épices (sans compter les épices de chambre).
51. Ypocras (MP p. 270 n° 317).
52. P. CHARBONNIER, « L'alimentation d'un seigneur auvergnat au début du XVᵉ », *BPH* 1968 (1971), t. I, pp. 77-101.
53. Edité par DOUET D'ARCQ, *Comptes de l'Argenterie des rois de France au XIVᵉ s.*, Paris 1851, pp. 195-277 ; le compte débute en juillet 1359 et s'achève en juillet 1360.
54. M. SOMME, « L'alimentation quotidienne à la cour de Bourgogne au milieu du XVᵉ s. », *BPH* 1968 (1971) t. I, pp. 103-117.

funérailles de la comtesse de Bar (55), l'hôtel du comte Jean d'Angoulême) (56). Mais les comptes des dépenses des officiers ou clercs du roi envoyés en mission en province au début du XIV[e] siècle, mentionnent également des épices (57). Enfin les Bedos, on l'a vu, appartiennent à la dernière classe de la noblesse : l'un des leurs a été capitaine au château de Murol. Et Guillaume de Murol lui-même consomme aussi des épices, en dehors des repas de noces : il reçoit des redevances en poivre ; il achète de temps en temps à Clermont du gingembre, de la cannelle, du safran.

En dehors de l'aristocratie, l'information se fait plus rare. Les somptueux repas rapportés dans MP s'adressent-ils à des hôtes nobles ou « bourgeois » ? et, dans le deuxième cas, sont-ils autre chose que des exceptions ? (58). Et, si l'on ignore la qualité des prisonniers de Saulx-le-Duc en Bourgogne, il est peu probable que leurs deux gardiens et les deux guetteurs du château appartiennent, eux, aux hautes couches de la société. Pourtant, on achète à ces prisonniers, à ces gardiens et à ces guetteurs une livre de poivre annuellement, en 1343, 1344, 1345 (59).

Cependant les épices restent un signe de classe. C'est particulièrement net dans les fabliaux. Le « vilain asnier », parvenu dans la rue des épiciers de Montpellier, défaille soudain, terrassé par l'odeur des épices ; seule la « flairor » du fumier pourra le remettre sur pied. Moralité : le paysan ne doit pas quitter sa « condition », c'est-à-dire son fumier, pour la rue aux épices (60). C'est que les épices sont avant tout produits urbains, interdits au « vilain » : « *l'Oustillement au vilain* » ne lui laisse, en fait de condiments, que les aulx, les échalotes, etc., c'est-à-dire les produits du jardin (61).

Si la consommation des épices est assez largement répandue, leur usage est donc bien socialement hiérarchisé. Et d'abord, en vertu d'un principe que F. Piponnier a déjà souligné pour la Bourgogne : plus on

55. A. DIGOT, « Pièces relatives à l'histoire du Barrois », *Journal de la société d'archéologie lorraine* 1857, pp. 77-80. Ces funérailles ont eu lieu le 13 mars 1404.
56. F. MAILLART, « Les dépenses de l'hôtel du comte Jean d'Angoulême » *BPH*, 1968 (1971) t. I, pp. 119-127.
57. F. MAILLART, *Comptes royaux* (1314-1328) - 2[e] *partie : comptes particuliers*, Paris 1961 (*Recueil des historiens de la France. Documents financiers*, t. IV) : compte de Robert le Veneur, enquêteur des eaux et forêts (1322), pp. 12-15 ; compte de Philippe de Bethisy, enquêteur des eaux et forêts (1320-1323), pp. 44-47 ; compte de Ithier du Fau, clerc du roi (1318), pp. 90 ss. ; compte de Jean de Paroy, clerc du roi (1319), pp. 103 ss. ; nouveau compte de Robert le Veneur (1329), pp. 230-232.
58. L'auteur précise qu'il s'agit de « disners et souppers de grans seigneurs et aultres » (MP p. 174).
59. F. PIPONNIER, « Recherches sur la consommation alimentaire en Bourgogne au XIV[e] s. », *Annales de Bourgogne* 1974, t. 46, pp. 65-111.
60. « Du Vilain Asnier », édit. Ph. MENARD, *Fabliaux français du Moyen Age*, t. I, Genève 1979, pp. 19 ss.
61. « De l'Oustillement au Vilain », édit. A. de MONTAIGLON-G. RAYNAUD, *Recueil général et complet des fabliaux...*, n° XLIII, t. II, pp. 49 ss.

s'élève dans l'échelle sociale, plus on utilise des épices diversifiées (62). Le riche ce n'est pas tant celui qui consomme des épices que celui qui peut s'offrir les plus diverses, c'est-à-dire les plus rares, les plus coûteuses. On comprend mieux l'humiliation du chevalier du fabliau, qui se promettait de servir à ses hôtes et pairs des sauces riches (en épices), adaptées à chaque mets, et qui finalement ne voit arriver sur sa table, du fait de la perfidie féminine, qu'une unique sauce d'aulx (63).

Au sommet de la hiérarchie sociale, les épices achetées pour Jean le Bon en 1359-1360 sont remarquables de diversité : sucre, gingembre, anis, macis, fleur de cannelle, clou de girofle, spicnard, cubèbe, cannelle, galanga, cardamome, noix de muscade, graine de paradis, poivre blanc et poivre long ; c'est la « palette » utilisée par les traités fini-médiévaux, notamment le *Viandier*.

Au niveau inférieur on est moins exigeant. Les envoyés en mission du roi doivent se contenter de condiments journaliers peu variés : aulx, verjus, parfois « herbes » et moutarde. Lorsqu'on peut saisir leurs achats d'épices, ils concernent le gingembre, la cannelle, le safran, le clou de girofle (64). Les épices achetées à Clermont par Guillaume de Murol ou celles qui ont été dispensées aux noces de l'Antonia Bedos ne sont guère différentes de celles-là, on l'a vu. Nous retrouvons ici les « fonds » en épices de la cuisine médiévale que nous évoquions plus haut. Seule la haute aristocratie a pu se permettre l'engouement pour les nouvelles épices apparues en Occident aux XIIe-XIIIe siècles.

Plus bas encore, les clercs, les marchands, voire les pauvres, se contentent de poivre. Le poivre (rond) serait-il un attribut des clercs ? Ainsi, dans les chartes de Saint-Victor de Marseille, ce sont des clercs qui doivent à l'abbaye des redevances en poivre (65) ; dans les fabliaux, curieusement, les prêtres gloutons, galants et séducteurs sont aussi grands consommateurs de ce produit (66). Mais le poivre, n'est-il pas consommé encore plus largement dans la société fini-médiévale ? La ration des pensionnaires de Saulx-le-Duc nous incite à formuler cette hypothèse, ainsi que telle phrase d'Arnaud de Villeneuve : « poyvre (...) est saulse de gens de labeur (« salsamenti rusticorum » dans la version latine) et mellent le poyvre avec des feves ou pois... » ; pour le médecin montpelliérain, le poivre est une sauce de paysan, à l'instar des sauces d'aulx, tandis que les riches, eux, usent de sauce au vin ou de sauces diversifiées, adaptées à la fois au tempérament de chacun, aux saisons

62. F. PIPONNIER, art. cité.
63. Fabliau : « de la dame escolliée », édit. MONTAIGLON-RAYNAUD, *op. cit.* n° CXLIV, t. VI p. 106.
64. Compte de Jean de Paroy, n° 13412 : une livre de « giengiebre », 2 onces de safran, 1/2 livre de « quenelles », 2 onces de girofle.
65. M. GUERARD ; *Cartulaire de l'abbaye de Saint-Victor de Marseille*, Paris 1857, n° 1001 (t. II, p. 459), 1002 (t. II, p. 460), 1119 (t. II, p. 593).
66. MONTAIGLON-RAYNAUD, *op. cit.*, « Du prestre et de la dame » (n° LI, t. II, p. 235 ss.) ; « de l'evesque qui benei lo con » (n° LXXVII, t. III, p. 185).

et aux mets qu'elles doivent accompagner (67). Nous retrouvons donc le chevalier humilié du fabliau.

La hiérarchie sociale se manifeste aussi dans les rythmes de consommation des épices. La consommation de Jean le Bon est relativement monotone dans sa diversité : pas de mois où il n'achète du sucre, du gingembre, de la fleur de cannelle, etc. Quand on n'est pas roi ou prince (cf. la même régularité dans la consommation à la cour de Bourgogne) (67 bis), on doit attendre les grandes occasions, les grandes fêtes pour satisfaire le désir d'épices qui traverse toute la société : noces, chez les petits seigneurs auvergnats où, en un jour, on dépense autant qu'en un an ; pour les chanoines d'Arles, funérailles de l'un des leurs (68). Enfin, les élèves du Studium papal de Trets, quant à eux, n'ont droit à la « piperade » qu'une fois par an (69).

Mais ces rythmes ne sont pas les seuls à affecter la consommation des épices. L'alternance des jours gras et des jours maigres détermine une consommation différentielle, plus importante durant les seconds que durant les premiers. M. Sommé avait déjà noté ce phénomène pour les achats de verjus et de vinaigre à la cour de Bourgogne : la moyenne, de 1,9 à 2,5 lots pour les jours gras, s'établissait à 3,9 et 4,4 lots pour le vendredi et le samedi, jours maigres, et à 3,4 lots pour le mercredi, jour demi-maigre (c'est-à-dire qu'on y consomme viande *et* poisson) (70). Je retrouve la même alternance dans le compte de Robert le Veneur, enquêteur des eaux et forêts pour 1322 : en pourcentage du total des dépenses de bouche, les « condiments » (aulx, herbes, épices, verjus, vinaigre) représentent de 1,6 à 3,1 % les jours gras, mais 3,9 % et 3,7 % le vendredi et le samedi. Les épices, chaudes et sèches dans la théorie des humeurs, auraient-elles pour fonction particulière de combattre l'influence néfaste des poissons, froids et humides ? Mais la catégorie des « condiments » est trop hétérogène dans ces sources pour qu'on en puisse tirer des conclusions définitives.

En revanche, c'est bien la théorie des humeurs qui explique que l'hiver soit considéré comme une période privilégiée de consommation des épices. Ce caractère saisonnier est longuement développé dans les ouvrages médicaux : Arnaud de Villeneuve recommande de confectionner les sauces d'hiver avec moutarde, gingembre, poivre, cannelle, clou de girofle, aulx, vin, vinaigre, alors que les sauces d'été seront faites de verjus, jus de limons ou de grenades et, en fait d'épices, seulement de sucre et d'eau de rose ; la sauce verte d'hiver ne diffère de celle d'été que par du vin, qui remplace le vinaigre, et surtout par

67. Arnaud de VILLENEUVE, *Regimen sanitatis en françois...*, Lyon 1501. Version latine : *Opera* d'A. de VILLENEUVE, Lyon 1509.

67 *bis*. M. SOMME, art. cit., pp. 104 ss.

68. L. STOUFF, *op. cit.*, pièce justificative n° 54.

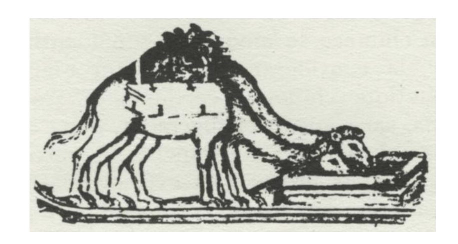
69. *Ibid* p. 233, tableau 27.

70. M. SOMME, art. cit., p. 109.

des épices en plus grande quantité (71) ; enfin, un poème provençal du XIIIe siècle recommande d'accompagner les mets, en hiver, d'épices et surtout de poivre (72). On retrouve des traces de cette alternance saisonnière dans les traités culinaires eux-mêmes : l'auteur de MP prescrit de cuisiner les potages d'épices après « les grandes chaleurs de juin » (73). Il faudrait creuser dans cette voie.

La tradition culinaire arabe a probablement eu une influence sur la cuisine occidentale de la fin du Moyen Age. Cependant je ne crois pas que l'utilisation intensive des épices soit à mettre au compte de cette influence : c'est plutôt une constante dans l'alimentation des classes dirigeantes depuis la fin de l'Antiquité. Mais constante ne signifie pas absence d'évolution : le stock d'épices culinaires légué par le monde romain est profondément bouleversé durant le Haut Moyen Age et de nouvelles hiérarchies apparaissent à cette époque, hiérarchies qui seront en gros celles qu'on observe dans les traités culinaires fini-médiévaux ; les XIIe, XIIIe et XIVe siècles feront connaître de nouveaux produits, mais qui resteront secondaires dans la cuisine.

Quoi qu'il en soit, la consommation ostentatoire et massive des épices est un désir ou un idéal profondément ancré et largement partagé dans la société de la fin du Moyen Age. C'est que les épices sont bien autre chose que des aliments ou des condiments : aromates, parfums, médications, émanations d'un Orient mythique et contigu au Paradis, elles sont aussi chargées d'un symbolisme sexuel très affirmé. Poudrer un mets de cannelle, relever une sauce avec du poivre, goûter des épices confites, voilà des comportements qui vont bien au-delà de simples gestes « techniques » ; c'est toute l'épaisseur sociale et culturelle de ces « gestes » que l'historien doit *aussi* avoir l'ambition de mettre au jour.



71. A. de VILLENEUVE, éditions citées.

72. L. STOUFF, *op. cit.*, qui se fonde sur E. BONDURAND, « Une diététique provençale », *Revue du midi*, 1895 t. XVIII, p. 191-207.

73. MP p. 266 n° 309. Cf. aussi *ibid.*, p. 262 n° 292 ; « en yver toutes saulses doivent estre plus fortes que en esté ».

Françoise SABBAN

CUISINE A LA COUR DE L'EMPEREUR DE CHINE AU XIV[e] SIÈCLE

Les aspects culinaires du Yinshan zhengyao de Hu Sihui *

La longue histoire de l'acclimatation de produits alimentaires et de modes de consommation venus d'ailleurs démontre combien sont malléables les besoins et les désirs d'ordre alimentaire, alors qu'ils paraissent constituer pour chacun de nous un système étanche, sourd à toute influence. En vérité, dans le domaine alimentaire, la fermeture sur soi et l'ouverture sur le monde constituent les termes d'un mouvement alternatif dont il est difficile de comprendre les mécanismes. Un des buts de cet article est d'illustrer ces phénomènes à travers l'œuvre culinaire de Hu Sihui.

L'homme ne se laisse pas saisir facilement, puisqu'il est tantôt considéré comme chinois, tantôt comme mongol (n'oublions pas qu'à cette époque la dynastie des Yuan (mongole) (1214-1368) règne sur la Chine). Tout ce qu'on peut dire, c'est que s'il était mongol c'est un de ces exemples de personnalité non-Han ayant assimilé la culture chinoise, étant parvenu au plus haut sommet dans un domaine scientifique : la diététique; s'il était chinois, il a fait montre d'une souplesse, d'une intelligence aux autres et d'une ouverture au monde peu commune. La tradition chinoise se moque de son identité exacte. Elle fait sienne son œuvre, la considérant comme un maillon important de l'histoire de la diététique chinoise ; certaines de ses ordonnances sont encore mentionnées, sans aucun changement, dans des livres de diététique récemment publiés (1). En revanche, la partie de son ouvrage intitulée « Recueil de mets précieux et extraordinaires » qui nous intéresse ici, et qui est manifestement un traité culinaire plus que diététique

* La version finale de cet article doit beaucoup à Odile Redon, nous l'en remercions vivement ; nous remercions également Françoise Aubin et André G. Haudricourt dont l'aide et les conseils nous ont permis de clarifier certains points de notre texte.

1. HU Zhenzhu, *et al.*, *Jiating shiliao shouce* (Manuel de diététique familiale), Tianjin, Tianjin kexue jishu chubanshe, 1982, 517 p.

est ignorée de cette même tradition. Or, c'est essentiellement grâce à ce traité que Hu Sihui contribue à faire de son ouvrage la réplique chinoise aux conceptions arabes, indiennes et européennes de la cuisine à cette époque.

Si les aspects culinaires du *Yinshan zhengyao* (Les justes principes du boire et du manger) ont été peu étudiés, cet ouvrage n'en a pas moins attiré l'attention des chercheurs pour son rôle dans l'histoire des sciences en Chine (2) et pour les curiosités de son lexique, qui contient une cinquantaine de termes empruntés au mongol, au turc et à l'arabe (3).

La compilation de cet ouvrage, présenté à l'empereur en 1330, a été effectuée par Hu Sihui dont on ne sait rien sinon qu'il assumait la charge de diététicien impérial sous le règne de Wen Zong (Tuq Temür 1328-1339). Certains pensent qu'il était mongol et lui restituent le nom mongol Hoshoi (4). Chinois ou Mongol, l'auteur de ce traité est très marqué par son appartenance à la cour, et c'est une des raisons de l'aspect « cosmopolite » de son texte, qui n'est quelquefois pas considéré comme un témoignage proprement chinois des habitudes alimentaires sous les Yuan (5). Cependant, si le texte de Hu Sihui est le reflet de normes officielles et de certaines extravagances princières en matière d'alimentation, il est aussi le miroir d'habitudes et de manières courantes à l'époque, comme le précise d'ailleurs l'auteur de la notice bibliographique du *Siku* (6). Les textes culinaires européens du Moyen Age offrent d'ailleurs cette même hétérogénéité ; ils contiennent à la

2. LU G.D., J. NEEDHAM, « A contribution to the History of Chinese Dietetics », *Isis*, 1951, n° 42, pp. 15-17 ; J. NEEDHAM, LU G.D., « Hygiene and Preventive Medicine in Ancient China », *Clerks and Craftsmen in China and the West*, Cambridge University Press, 1962, p. 359 ; G. METAILIE, « Cuisine et santé dans la tradition chinoise », *Communications*, 1979, n° 31, pp. 126-127 ; F. MOTE, « Yüan and Ming », *in :* CHANG K.C. ed., *Food in Chinese Culture*, Anthropological and Historical Perspectives, New Haven and London, Yale University Press, 1979, p. 227 et note 18 p. 255.

3. Y.S. LAO, « Notes on Non-Chinese Terms in the Yüan Imperial Dietary Compendium Yin-shan cheng-yao », *Bulletin of the Institute of History and Philology, Academia Sinica*, 1969, vol. 39, pp. 399-416 ; H. FRANKE, « Additional Notes on Non-Chinese Terms in the Yüan Imperial Dietary Compendium Yin-shan cheng-yao », *Zentral Asiatische Studien*, 4, 1970, pp. 7-16.

4. L.C. GOODRICH, « Brief Communications », *Journal of the American Oriental Society*, 1940, n° 60, pp. 258-260 ; CH'EN Y, *Western and Central Asians in China Under the Mongols*, translated and annotated by Ch'ien Hsing-hai and L. Carrington Goodrich, Monumenta Serica Monograph XV, Los Angeles, Monumenta Serica at the University of California, 1966, p. 305. CH'EN Yüan, citant Goodrich (*op. cit.*), place Hu Sihui dans la liste qu'il dresse des personnalités mongoles ayant écrit un ouvrage en chinois sous les Yuan.

5. F. MOTE, *op. cit.*, p. 227 : « The Yin-shan cheng-yao is undoubtedly important in the history of Chinese science, but it may be less typical of Chinese attitudes toward food and eating in relation to hygiene than some other works that have less importance in the history of science ».

6. *Siku quanshu zongmu tiyao*, zibu, pululei cunmu, Pékin, Zhonghua shuju chuban, 1965, pp. 1001-1002. Cet ouvrage bibliographique du XVIII[e] siècle est le plus complet des traités de bibliographie chinoise.

fois des recettes très sophistiquées, influencées parfois par des usages étrangers (7) et des recettes sans prétention (8).

Composé de trois volumes, abondamment illustré, le *Yinshan zhengyao* est essentiellement un ouvrage de diététique qui fournit à ses lecteurs 236 recettes de plats, réputés pour leur vertu thérapeutique. Sur l'ensemble de ces recettes intégrées dans les diverses sections du livre, la série des 95 recettes comprise dans la « Collection des mets précieux et extraordinaires » apparaît plus comme un livre de recettes de cuisine que comme un recueil d'ordonnances médicales.

La cuisine de Hu Sihui

Nous concentrerons notre analyse sur ces 95 recettes de la « Collection de mets précieux et extraordinaires », dont le titre même est révélateur ; il n'a apparemment rien à faire avec la dure contrainte d'un régime médical. De plus, un peu moins de la moitié de ces recettes (42) ne comporte aucune indication thérapeutique, comme si celles-ci ne figuraient là que pour le plaisir. Quant aux autres, la majorité d'entre elles (34) n'est que « fortifiante » (*bu*). Et 19 recettes sur 95, seulement, comportent la spécification habituelle aux autres ordonnances du traité : « soigne » telle maladie (*zhi*). Ajoutons que pour l'ensemble de cette collection, le mode et le moment de la consommation ne sont jamais indiqués.

Aucun ordre apparent ne semble régir cette collection de recettes, dans laquelle on ne trouve jamais la moindre allusion au service ni à la place des mets dans le repas, ce qui aurait pu nous aider à identifier les différents types de plats. Néanmoins, cet ensemble peut être découpé en quatre grandes catégories : viennent d'abord 35 recettes à base de bouillon, puis 11 recettes dont les principaux ingrédients sont des pâtes alimentaires (certaines semblent accommodées en potages, d'autres en sauce plus courte), ensuite 35 recettes diverses regroupant des viandes bouillies, des préparations frites, des mélanges de produits crus ou cuits, des viandes rôties ou des plats cuits à la vapeur ; enfin, 12 recettes de « pâtisserie » (au sens médiéval du terme, puisque ce sont des pâtes farcies, genre ravioli, petits pâtés ou galettes, cuites à la vapeur). Restent deux recettes placées en fin de recueil, qui n'entrent dans aucune de ces catégories : un bouillon concentré de jarret de mouton (*po'erbitang*) et un suc de gigot de mouton cuit à l'étouffée

7. J.L. FLANDRIN, « Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisine des XIVe et XVe siècles : Le témoignage des livres de cuisine », *Manger et Boire au Moyen Age*, IIe Colloque International du Centre d'Etudes Médiévales de Nice oct. 82, à paraître dans les Actes du Colloque
O. REDON, « Façons de préparer et manger la viande en Toscane au XIVe siècle », *Manger et Boire au Moyen Age*, IIe Colloque International du Centre d'Etudes Médiévales de Nice, oct. 82, à paraître dans les Actes du Colloque.

(*mihanaqueliesun*). Ces deux préparations comportent une mention thérapeutique et sont censées avoir une action régénératrice sur l'organisme.

Hu Sihui se montre parfois très elliptique dans la formulation de certaines recettes. On a l'impression que la brièveté de son style traduit un souci d'aller au plus vite comme si toutes les opérations culinaires étaient si bien connues de tous qu'une simple énumération des ingrédients et des modes de cuisson successifs, sans autre précision, suffisait à la compréhension.

Ainsi, de nombreux problèmes d'interprétation se posent pour une partie des 35 recettes diverses qui correspondent à des préparations pour lesquelles la cuisson ou les cuissons utilisées ne sont pas toujours clairement indiquées. Parmi ces 35 recettes, on relève deux recettes de grillé (brochettes), sept recettes de friture avec ou sans enrobage, deux recettes de rôti, deux recettes d'un mélange de plusieurs ingrédients crus, une recette de bouilli, une recette d'un plat à la vapeur et une recette intitulée « Mouton à la vapeur de saule » qui correspond en fait à la cuisson d'un mouton entier dans un four creusé dans le sol obturé par un couvercle de feuillages de saule. Les recettes restantes sont apparemment des « sautés », mais, leur texte donne lieu à plusieurs interprétations (9).

Le livre de Hu Sihui ne se laisse pas saisir par un principe unique : à cause sans doute de la personnalité de son auteur, de sa nationalité, mongole ou chinoise et du fait de la composition du milieu dans lequel il évoluait, cet univers très particulier de la cour des Yuan où devaient se côtoyer des hommes venus d'horizons divers. On sait que sous le gouvernement mongol, les sujets de l'empire étaient classés selon leur appartenance ethnique en trois grandes classes : les Mongols, les non-Mongols (peuples des pays situés à l'Ouest de la Chine) et les Chinois. La cuisine de Hu Sihui reflète en quelque sorte ce pluralisme ethnique ; son traité est écrit en chinois, mais sa langue est continuellement émaillée de mots transcrits du mongol, du turc et de l'arabo-persan. Sa cuisine de même, est un mélange de traditions diverses qui forment néanmoins une unité : la Chine, certes, est omniprésente dans l'œuvre de Hu Sihui, son travail est le résultat d'une compilation en chinois d'ouvrages de pharmacopée chinoise et sa cuisine est chinoise dans sa structure ; mais, comme s'il voulait satisfaire ses lecteurs trop fraîche-

9. Selon la ponctuation on comprend : « Les ingrédients précités sont mélangés avec du bon bouillon et assaisonnés avec de la ciboule frite et du sel » *ou* « les ingrédients précités sont sautés avec du bon bouillon et assaisonnés de ciboule et de sel ». L'ambiguïté ne pourra être levée qu'après une étude des contextes d'apparition du terme *chao* « sauter » à partir de plusieurs textes contemporains de celui de Hu Sihui. Ce verbe présente d'ailleurs, encore aujourd'hui, une ambiguïté du même ordre dans certains environnements particuliers.

ment sinisés, la saveur caractéristique du mouton mongol imprègne une majorité de plats, tandis que quelques recettes dégagent un léger parfum exotique.

— *Une structure chinoise*

L'ouvrage de Hu Sihui, pris dans son ensemble, se situe dans une longue tradition de recherche diététique pour un mieux-vivre jusqu'à un âge avancé. Et, malgré une prédilection certaine pour la cuisine, Hu Sihui aborde celle-ci comme un habitué des ordonnances d'apothicaire. Rien, ici, n'est laissé au hasard pour ce qui est de la présentation, des volumes et des quantités à utiliser. Comme dans le texte de ses ordonnances, le titre de la recette figure en caractères épais, bien détachés du corps du texte. Puis viennent dans l'ordre de leur utilisation les ingrédients de base. La mention de chaque ingrédient est suivie en caractères d'un corps plus petit (10), de la quantité nécessaire, de l'indication du mode de nettoyage ou de découpage, de la spécification de son état, cru ou cuit, sec ou frais, etc. Le tout est placé entre le titre et le corps de la recette. Enfin, vient le texte de la préparation proprement dite dans lequel rien n'est oublié, mais qui est souvent rédigé dans un style de répertoire pour habitués.

Une présentation aussi rigoureuse et moderne a de quoi surprendre lorsqu'on pense par exemple aux textes culinaires occidentaux de la même époque (11). Aucun d'entre eux — même ceux d'inspiration diététique comme celui de Platine (12) — n'adopte une présentation aussi systématique. Et s'ils fournissent des indications sur la manière de découper ou de nettoyer les aliments, ce n'est jamais avec la régularité et l'esprit quasiment scientifique de Hu Sihui. De même, pour les poids et mesures, peu de textes médiévaux occidentaux, à part certains textes italiens (13) nous donnent autant de précisions.

En ceci, Hu Sihui n'a rien inventé ; les ordonnances de « Bouillons et décoctions » étaient rédigées de cette manière bien avant lui ;

10. C'est en tout cas la présentation adoptée par les deux éditions que nous avons consultées.

11. Cf. par exemple *Le Viandier de Taillevent*, Paris, *éd.* J. PICHON, 1892, réimpression et mises à jour par S. MARTINET, Genève 1967, 317 p. ; *Le Ménagier de Paris, éd.* G.E. BRERETON, Oxford, Clarendon Press, 1981, 374 p. ; *Libro della cucina del secolo,* XIV, *éd.* F. ZAMBRINI, Bologna 1863, réimpression Bologne 1968 (texte anonyme de milieu toscan) ; *The Forme of Cury,* Antiquitates Culinariae, *éd.* R. WARNER, Londres, 1791. Tous ces textes sont du XIV[e] siècle et ne représentent qu'un échantillon parmi d'autres.

12. B. PLATINA, *De Honnesta voluptae,* Rome, 1473, traduit en français par D. CHRISTOL, sous le titre : Platine en Françoys tresutile et necessaire pour le corps humain qui traicte de honneste volupté... Lyon, 1505.

13. Certaines recettes italiennes du *Libro di cucina del secolo XIV,* L. FRATI, *éd., Livorno,* 1899, réimpression Bologne 1970 (texte anonyme de milieu vénitien) et du livre de Maestro MARTINO, *Libro de arte coquinaria, in :* E. FACCIOLI, *éd., Arte della Cucina, Libri di ricette, Testi sopra lo Scalco, il Trinciante e i vini, dal XIV al XIX secolo,* Milan, Il Polifilo, 1966, contiennent des mesures précises pour ce qui est des ingrédients.

il a suivi, dans toutes les sections de son traité, les règles de l'art médical, et il applique le même sérieux à la cuisine. Si l'on compare son texte au court traité sur le boire et le manger du peintre Ni Zan, son contemporain (14), on ne peut manquer de remarquer la différence de style entre les deux auteurs. D'un côté, la rigueur scientifique de Hu Sihui, soucieux de n'oublier aucune mesure jusque dans les moments de plus grande fantaisie, de l'autre, le charme, le bon goût et l'amour de la bonne chère de Ni Zan, plus préoccupé de détails d'ordre gastronomique que de l'exactitude des quantités nécessaires à la réalisation de ses recettes. Hu Sihui et Ni Zan représentent à eux deux l'attitude ambivalente des Chinois vis-à-vis de la cuisine ; elle est, d'un côté subordonnée à la diététique pour le maintien de la santé, d'un autre c'est un art, égal à la peinture ou à la poésie et dont on magnifie les techniques et les réalisations.

Hu Sihui cependant, n'est pas seulement un rédacteur d'ordonnances arides, il sait aussi être un bon cuisinier chinois, exigeant sur certains aspects de la technique culinaire jugés fondamentaux, comme le découpage par exemple ; il précise chaque fois de quelle manière les aliments doivent être ciselés, respectant généralement la règle d'or du découpage à la chinoise : que tous les ingrédients d'un même plat soient découpés de manière identique.

Malgré la difficulté que nous avons à évaluer les goûts et les tendances de la cuisine considérée comme typiquement chinoise à l'époque de Hu Sihui, l'emploi par ce dernier de certains condiments marque incontestablement sa cuisine d'une empreinte chinoise. Sur une trentaine de condiments, les plus souvent cités sont la ciboule, le gingembre frais ou conservé dans le marc (*zaojiang*), le vinaigre (15), une amome (*Amomum tsao-ko* Crevost et Lem), le poivre, la coriandre et le zeste de tangerine. Chez le peintre Ni Zan, sur une vingtaine de condiments, les plus utilisés sont les clavaliers, des vins (16), la ciboule, le gingembre frais ou conservé dans le marc, le vinaigre et le zeste de tangerine.

14. NI Zan, peintre de paysages de la fin des Yuan (1301-1374) est l'auteur du *Yunlin tang yinshi zhidu* (Système alimentaire du palais de Yunlin), petit livre d'une cinquantaine de recettes, édition *Bilinlangguan congshu.*

15. La liste des vinaigres cités par Hu Sihui dans la section « graines » de son troisième volume est : le vinaigre de vin (*jiucu*), le vinaigre de pêche, le vinaigre d'orge, le vinaigre de raisin, le vinaigre de jujube, le vinaigre de riz. Ce dernier, considéré comme supérieur, par Hu Sihui, est utilisé dans la préparation des médicaments.

16. Nous traduisons ici par « vin » le mot *jiu*, terme générique de tous les liquides alcoolisés, bières, vins, alcools, liqueurs, car l'habitude a consacré cette appellation pour des alcools doux titrant 15° à 18°, comme le « vin jaune » par exemple, obtenus par la fermentation d'une céréale, que l'on utilise dans la cuisine et que l'on consomme un peu comme le vin en France. Voir à ce sujet la proposition de L. BERNOT « Compte rendu » de K.C. CHANG *éd., Food in Chinese Culture* Anthropological and Historical Perspectives, New-Haven and London, Yale University Press, 1979, 429 p., *T'oung Pao,* vol. LXV, 1-3, pp. 103-109.


聚珍異饌

Les similitudes sont frappantes entre ces deux listes et on pourrait dire que la ciboule, le gingembre, le vinaigre et le zeste de tangerine constituent le fond aromatique de la cuisine chinoise au XIVe siècle. L'usage par Hu Sihui de ce complexe aromatique suffirait à faire de sa cuisine une cuisine à la chinoise.

Les divergences de goûts entre ces deux auteurs se manifestent dans la rareté de la coriandre chez Ni Zan, et dans la préférence de Hu Sihui pour le poivre, plus piquant que les clavaliers, « poivres » autochtones dont Ni Zan fait un grand emploi. Mais la grande différence entre ces deux cuisines porte sur l'utilisation de l'amome par Hu Sihui et du vin par Ni Zan. En effet, c'est avec l'amome, associée au galanga que Hu Sihui parfume ses bouillons de viande (de mouton) tandis que Ni Zan fait souvent cuire ses crustacés et ses poissons dans du vin pur ou coupé d'eau. Ce dernier usage du vin avec les produits de la mer est caractéristique de certaines habitudes culinaires chinoises ; et Hu Sihui s'y conforme aussi, car la seule recette pour laquelle il utilise « un peu de vin » est un plat de poisson, le « Potage de carpe ».

Or, on observe entre les deux auteurs une différence bien plus importante que celle des aromates : un tiers des recettes de Ni Zan est à base de poisson et de crustacés, alors qu'on relève seulement quatre recettes de poisson chez Hu Sihui. Il y a là différence de goûts, mais surtout différence géographique. La cuisine de Ni Zan est une cuisine du sud, de Wuxi dont il est originaire, cette ville du Jiangsu où l'on consomme force produits de mer et d'eau douce, tandis que celle de Hu Sihui, c'est la cuisine plus rude de Pékin, la capitale, où les vents de sable évoquent la froide aridité continentale.

Par ailleurs, si l'on s'attache au style des recettes de Hu Sihui, on constate que les raviolis (*jiaor, hundun*), les petits pains à la vapeur (*mantou*), les pâtes alimentaires (*mian*), dont l'existence est attestée en Chine au moins depuis les débuts de l'ère chrétienne (17), tiennent une place très importante dans le recueil. Certes, toutes les farces sont à base de mouton, ce qui n'est pas le cas des raviolis de Ni Zan fourrés de hachis de porc, mais, le style du plat est bien chinois. De même, il propose des plats comme le « Poisson en *kuai* » (*yukuai*), cette « salade » de tranches de carpe crue, mélangées à du radis, du gingembre, de la ciboule, du basilic et de la renouée poivrée, dont on trouve déjà mention dans des textes datant des Zhou (XIe siècle av. J.-C. - IIe siècle av. J.-C.) (18), ou encore du « Poulet lotus » (*furong ji*), dont les ingré-

17. Le célèbre traité d'agriculture *Qimin yaoshu* de JIA Sixie (VIe siècle ap. J.-C.) contient un chapitre sur la fabrication de « pâtisseries » et de pâtes alimentaires. Cf. MIAO Qiyu *éd., Qimin yaoshu xiaoshi*, Zhongguo nongshu congkan zonghe zhi bu, Pékin, Nongye chubanshe, 1982, pp. 509-516.

18. QIU Pangtong, « *'Yukuai'si yu hua lai zong* » (*Yukuai* ou le souvenir d'un mot plein de richesse), *Zhongguo pengren* (Cuisine chinoise), Pékin, 1983/4, pp. 12-13.

dients de base sont le poulet et les œufs, Hu Sihui se pliant ici à la tradition, même si la préparation, dans ses détails a évolué.

Ainsi, on pourrait estimer que Hu Sihui et Ni Zan représentent chacun une version régionale de la cuisine chinoise du XIVe siècle (19).

— Un fonds mongol

La cuisine des Mongols, population d'éleveurs nomades, est caractérisée par une prépondérance des préparations à base de mouton et de produits laitiers (20). Or sur les 95 recettes du recueil, 72 sont à base de chair de mouton, associée ou non avec un produit végétal ou une céréale, exceptionnellement avec une autre viande.

Sur ces 72 recettes, 14 sont spécifiquement consacrées à un morceau particulier du mouton et le nom du morceau apparaît alors dans le titre de la recette. C'est le cas par exemple du cœur et du rognon grillés, des tripes salées et séchées puis frites à la grande friture, du bouillon « restaurant » de jarret, etc., ou même de la bête en son entier cuite au four.

Dans les autres recettes, interviennent un bouillon de mouton et/ou de la chair de mouton déjà cuite. Par exemple pour les potages et les pâtes alimentaires, le bouillon de mouton joue le rôle d'un fonds de cuisine et la chair, celui de l'élément carné du plat. Les titres des recettes ne laissent d'ailleurs pas supposer qu'elles sont à base de mouton : Potage au fenugrec, Potage à l'orge, Ravioli à la farine d'euryale, Gnocchi d'igname, etc.

Si plusieurs produits laitiers (21) sont cités dans le texte de Hu Sihui, quatre seulement, entrent dans la cuisine proprement dite : Le lait de vache (*niu naizi*) apparaît dans trois recettes ; il accompagne le beurre (*suyou*) dans la pâte des galettes *shaobing* et est ajouté à la sauce du « Potage de cerf ». Or, l'usage dans la cuisine d'un lait non transformé ne semble pas être une habitude mongole. Mais, nous avons de bonnes raisons de penser que le « Potage de cerf » est un plat d'origine arabo-persane : d'une part, on trouve plusieurs recettes de ragoûts à base de lait dans un livre de cuisine arabe du XIIIe siècle (22), d'autre part,

19. C'est pourquoi H. FRANKE (*op. cit.*, p. 16) conclut, un peu hâtivement à notre avis : « In any case, Mongolian cuisine seems to have been less important in the Yüan imperial kitchen than Near Eastern food, but it remains a fact that many of the recipes in the *Yin-shan cheng-yao* as a whole, if not the majority, are of Chinese origin ».

20. R. HAMAYON, « L'os distinctif et la chair indifférente », *Etudes Mongoles*, 1975, Cahier 6.

21. Les traductions que nous donnons ici des noms des divers produits laitiers du traité de Hu Sihui ne sont que des approximations fondées sur leurs utilisations ; il faudrait en connaître les procédés de fabrication exacts pour proposer une terminologie digne de ce nom.

22. A.J. ARBERRY *trad.*, « A Baghdad Cookery-Book » (Milk dishes), *Islamic Culture*, 1939, janvier, pp. 41-47.

la graisse utilisée pour le rissolage des morceaux de viande enrobés dans de l'assa-foetida est appelée « graisse arabe » (*huihui xiaoyou*) par Hu Sihui. Il ne mentionne nulle part ailleurs ce type de graisse dont nous ne savons rien (est-ce la graisse de la queue de mouton gras ?).

Le beurre n'est employé qu'une seule fois comme graisse de friture dans le « Potage Sasu » où il sert à faire revenir plusieurs matières aromatiques. Les autres fois, il entre dans la confection de pâtes à pains et galettes, d'une farce et d'un caramel à base de miel pour enrober des raviolis.

Restent deux types de « fromages ». L'un appelé *rubing* « fourme » (litt. « forme de lait ») est probablement un fromage frais ; il apparaît dans quatre recettes très similaires de potages denses ou de plats en sauce épaisse, comme l'un des agents de liaison dans un bouillon de viande. L'autre, *lao*, fromage que, d'après le traité d'agriculture de Lu Mingshan (23), contemporain de Hu Sihui, l'on peut faire sécher, entre dans la préparation d'un plat de pâtes et d'un plat d'aubergines farcies.

Sur 95 recettes, 12 seulement contiennent un produit laitier, c'est peu, et ce n'est guère significatif d'une emprise mongole sur la cuisine de Hu Sihui. D'autant qu'à l'époque ces produits laitiers semblaient des denrées répandues dans les milieux chinois. Un emploi assez large en est fait dans les recettes d'une encyclopédie ménagère (24). Jia Ming, auteur lui aussi d'un traité de diététique légèrement postérieur à celui de Hu Sihui (25), les inclut dans sa liste des « saveurs » et l'on trouve chez Ni Zan une recette intitulée « Légumes sous la neige » (*xue an cai*) (26) où la « neige » n'est autre qu'une métaphore pour désigner l'épaisse couche de fromage (*rubing*), blanc à n'en pas douter, qu'il dépose sur un tendre légume vert avant de le faire cuire à la vapeur, assaisonné de sel, de clavalier et d'une touche de vin pur.

23. LU Mingshan, agronome ouïghour est l'auteur du calendrier agricole *Nongsangyishi cuoyao* (1314) (Abrégé sur l'agriculture, l'élevage du vers à soie, le vêtement et l'alimentation), cf. LU Mingshan, *Nongsanggyishi cuoyao*, WANG Yuhu, *éd.*, Pékin, Nongye chubanshe, 1962, p. 79.

24. *Jujia biyong shilei quanji* (Toutes les choses nécessaires à la maison). Nous n'avons malheureusement pu consulter ce texte dans son intégralité, ne disposant que d'une édition japonaise de fragments du texte (S. NAKAMURA, T. SATO, *Shokkei*, (Classique du manger) Tokyo, Kobayashi Hideo, 1980, pp. 146-216). Pour plus amples détails sur cette encyclopédie, cf. H. FRANKE, « Chinese texts on the Jurchen, A Translation of the Jurchen Monograph in the San-ch'ao Pei-meng Hui-pian, Appendix II, Jurchen Food Recipes, *Zentral Asiatische Studien*, 9, 1975, pp. 173-177.

25. JIA Ming (1268 ? - 1374 ?) célèbre pour son exceptionnelle longévité, est l'auteur du *Yinshi xuzhi* (Ce qu'il faut savoir sur le boire et le manger) traité de diététique constitué de l'énumération des produits de la pharmacopée chinoise, accompagnés de leurs vertus thérapeutiques et n'incluant pratiquement aucune recette. Cf. YANG Jialuo, *Yinzhuan pulu* (Inventaire des traités sur le boire et le manger), Taipei, Shijie shuju, 1976. On trouve quelques renseignements sur l'auteur et son œuvre dans : T.T. CHANG, « Chia Ming's Elements of Dietetics, A Summary of the first volume with an introduction », *Isis*, 1933, n° 20, pp. 324-334.

Ce n'est pas l'usage des produits laitiers qui distingue Hu Sihui de ses contemporains (27), c'est la place qu'il accorde au mouton, viande de prédilection des éleveurs mongols. Comme nous le disions précédemment toutes les farces et bouillons sont à base de mouton, là où ordinairement on trouverait du porc. Média au service des détenteurs du pouvoir, ces Mongols à peine sinisés, encore imprégnés des odeurs de la steppe, le traité de Hu Sihui apparaît comme une traduction dans le langage de la cuisine chinoise des appétits et des goûts mongols.

— *Une touche exotique*

Nous l'avons déjà dit, le texte de Hu Sihui a une allure étrange due aux bizarreries de son lexique. Mais, Hu Sihui n'attribue explicitement une origine étrangère qu'à trois recettes : le « Potage *Ba'erbu* » et le « Potage *Sasu* » sont des plats de l'Inde (*xi xitian chafan ming*) et le plat de nouilles à la viande et aux légumes *Shuoluotuoyin* est un plat ouïghour (*xi weiwu'er chafan*). Pour le reste, il est difficile d'affirmer avec certitude que telle ou telle recette est d'origine étrangère. Cependant, la transcription de mots étrangers dans certains titres, peut constituer une présomption. Dans la seule partie qui nous occupe, on relève une vingtaine de transcriptions de mots étrangers. Toutefois, il faut faire une distinction entre les mots transcrits du mongol d'une part, et ceux transcrits du turc et de l'arabo-persan d'autre part. En tant que langue des occupants, le mongol a, en effet, un statut différent des autres langues et les mots transcrits du mongol sont le reflet moins d'un certain exotisme que d'habitudes « autres » non encore assimilées au mode de vie chinois. On relève donc des termes étrangers dans certains titres comme : « Potage au mastic » (*masidaji tang*), où le terme *masidaji* « mastic » est une transcription de l'arabe ; « Tutumashi » (*tutumashi*), glosé dans le texte par l'expression chinoise *shoupie mian* « pâtes shoupie » (pâtes coupées à la main ?) qui est une transcription du turc (28), etc.

26. *an* est le nom d'un couvercle, terme technique rare surtout employé dans les catalogues de bronzes archaïques (renseignement communiqué par Michèle Pirazzoli). En utilisant ce mot désuet avec la métaphore de la neige, Ni Zan veut sans nul doute, montrer l'extrême raffinement de sa cuisine qui ne s'adresse qu'à des personnes ayant une grande culture chinoise. Il s'oppose ainsi à Hu Sihui dans son appropriation de la culture chinoise. Cependant, dans des répertoires différents, Hu Sihui et Ni Zan prônent chacun une cuisine distinguée. Hu Sihui est le promoteur d'une cuisine aristocratique spécifique des milieux internationaux de la cour, tandis que Ni Zan est le chantre de la haute gastronomie traditionnelle chinoise.

27. Il serait intéressant de dater le déclin de cette consommation de produits laitiers, que E.N. ANDERSON (« Cuisine », *in :* B. HOOK éd., *The Cambridge Encyclopedia of China,* Londres, Cambridge University Press, 1982, pp. 382-399) place après les Yuan lorsque les influences des pays situés à l'ouest de la Chine font place à celle venant de la mer, à l'est, avec l'introduction par les Espagnols et les Portugais des plantes américaines.

28. Nous nous référons ici aux travaux de H. FRANKE (*op. cit.*) et Y.S. LAO (*op. cit.*), cf. note 3.

La pénétration du langage culinaire par des termes étrangers se situe généralement au niveau du lexique et des titres des recettes. Elle n'est certes pas spécifique de Hu Sihui. Tous les textes médiévaux européens connaissent le même phénomène qui poussé à l'extrême, peut donner naissance à une véritable langue comme la langue culinaire italienne du XV[e] siècle fortement influencée par le français et pratiquée dans les sphères restreintes des cours de l'Italie du centre et du nord (29). Ces faits linguistiques sont le reflet des influences réciproques des cuisines de divers pays, comme le montrent la cuisine princière arabe médiévale qui a assimilé des apports perses, turcs et francs (30) et les cuisines de cour des pays de l'Europe médiévale qui ont interféré entre elles (31) et fait nombre d'emprunts au monde arabe (32).

L'utilisation dans un texte de cuisine d'un vocabulaire truffé de mots empruntés à d'autres langues contribue à envelopper son contenu d'une aura mystérieuse car les mots transcrits sont perçus comme des suites de sons, musiques d'autres espaces et d'autres temps. En conviant son lecteur à dépasser les frontières des goûts connus, Hu Sihui lui propose déjà, par l'écho de leurs noms, la jouissance de saveurs encore plus fines et délicates. Mais, les raisons qui ont poussé Hu Sihui à jouer les polyglottes étaient-elles vraiment de cet ordre ? Etant Chinois, voulait-il simplement montrer qu'il était à l'aise dans l'ambiance internationale qui entourait l'empereur ou bien, au contraire, étant Mongol, et s'adressant à des Mongols sinisés, avait-il du mal à maîtriser le chinois et trouva-t-il nécessaire de parsemer son texte de repères ? Ces quelques réflexions nous incitent à nous demander dans quelle mesure la cuisine de Hu Sihui reflétait la réalité et si ces recettes « étrangères » ne sont pas tout simplement le fruit de son imagination.

Que certains plats n'aient été répandus qu'au sein des élites dirigeantes ne fait guère de doute ; cependant certains plats « étrangers » de Hu Sihui semblent avoir connu une certaine diffusion. Preuve en est la mention de quelques-unes de ces recettes dans d'autres textes de l'époque. Le plat « Tutumashi », mentionné dans l'Encyclopédie ménagère (33) y est classé parmi les recettes musulmanes. La fabrication des pâtes, ingrédient de base du plat, est même décrite en détail dans un

29. M. CATRICALA, « Sul lessico di cucina del '500 », *Convegno Nazionale sui lessici technici del sei e settecento* (1-3 déc. 1980), Florence, Academia della crusca, 1982, p. 140.

30. M. RODINSON, *Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine*, Extrait de la revue des *Etudes Islamiques*, année 1949, Paris, Paul Geuthner, 1950, p. 146 et suivantes.

31. J.L. FLANDRIN, *op. cit.*, cf. note 7.

32. M. RODINSON, « *Romania* et autres mots arabes en italien », *Romania*, 1950, LXXI, pp. 433-449.

33. O. SHINODA, *Chugoku shokumotsushi no kenkyu* (Recherches sur l'histoire de l'alimentation en Chine), Tokyo, Yasaka yasumori, 1978, p. 210.

Manuel d'enseignement du chinois à l'usage des Coreens (34) alors que Hu Sihui se contente d'en donner une traduction approximative en chinois.

On peut s'interroger sur l'origine indienne que Hu Sihui attribue au « Potage Ba'erbu » et au « Potage Sasu ». Certes les deux recettes comportent de l'assa-foetida, condiment très utilisé en Inde, mais bien d'autres recettes du texte en contiennent également. Le « Potage Ba'erbu » est composé d'un bouillon de mouton aux pois-chiches et au radis (daikon), aromatisé à la graine de l'amomum tsao-ko, auquel on ajoute après cuisson safran, curcuma, poivre, assa-foetida, coriandre fraîche et sel. On le mange ensuite en accompagnement d'un plat de riz parfumé cuit « de manière à être sec ». Aucune précision de cet ordre n'existe ailleurs dans le recueil où le riz est toujours cuit en bouillon ou présenté sous forme de bouillie (*zhou*) comme s'il s'agissait là d'une préférence de l'époque ou de notre auteur. Or, un texte indien du XII[e]-XIII[e] siècle nous apprend que le plat de riz d'un festin de mariage est « bien cuit, blanc, parfumé, délicieux, chaque grain étant bien séparé de l'autre » ; il est accompagné de bouillons de viandes et de poissons (35). Le « Potage Sasu » est la seule recette contenant des grenades acides et dont le service nécessite qu'il soit conservé (ou présenté ?) dans un récipient que l'on a préalablement exposé aux fumées parfumées dégagées par la cuisson dans du beurre, d'assa-foetida, de nard (*Nardostachys chinensis* Batal) et de *jiaxiang* (36). Or, selon Om Prakash (37), certaines préparations dans l'Inde du VIII[e]-XIII[e] siècle incluaient une cuisson avec des fruits acides, suivie d'une fumigation d'assa-foetida et d'autres épices.

Ces quelques exemples suffisent à montrer que les recettes « étrangères » de Hu Sihui ne sont pas nécessairement des plats rares ou très exotiques réservés à une petite élite, pas plus qu'elles ne sont complètement « inventées » ; les deux recettes indiennes comportent bien ce quelque chose d'indien qui devait avoir frappé les voyageurs contemporains de Hu Sihui. Ces recettes étrangères restent cependant marginales par rapport à l'ensemble des autres, mais leur présence suffit à donner au texte de Hu Sihui ce petit air dépaysant qui le distingue d'un livre de cuisine ordinaire.

34. *Lao qida yanjie. Piao tongshi yanjie,* Taipei, Lianjing chuban shiye gongsi, 1978, p. 151 (document communiqué par Alain Peyraube), voir aussi : CHEN Gaohua, « *'Piao tongshi' suo ji yuandai yinshi* » (Les notations sur l'alimentation à l'époque des Yuan dans le « *Piao tongshi* »), *Zhongguo pengren* (Cuisine chinoise), 1983/3, p. 10-11.

35. O. PRAKASH, *Food and Drinks in Ancient India,* Dehli, Munshi Ram Manohar Lal, 1961, p. 238.

36. Variété d'encens fabriqué à partir de l'opercule de liparis (*Turbo cornutus* Solander), cf. B.E. READ, *Chinese Materia Medica, Turtle and Shellfish drugs,* Shanghai, 1937, réimpression, Taipei, Southern Materials Center' Inc., 1977, p. 74.

37. O. PRAKASH, *op. cit.,* p. 212.

Universaux et particularismes

La cuisine de Hu Sihui, chinoise d'apparence, mongole de cœur, exotique dans certains de ses traits est néanmoins le pendant respectable de ses consœurs occidentales et arabes. Haut fonctionnaire à la cour, Hu Sihui se doit de donner au monde la version Yuan de la cuisine des princes, de même que Bartolomeo Scappi, cuisinier du Papie Pie V a donné à la postérité une version de la cuisine pontificale au XVI[e] siècle (38). Nous aimerions montrer maintenant en quoi la cuisine des Yuan est comparable aux autres cuisines aristocratiques que nous connaissons et en quoi elle s'en distingue formellement.

Deux usages surtout nous semblent caractéristiques des grandes cuisines princières médiévales : l'utilisation d'une grande quantité d'épices et, à un moindre degré, la recherche de couleurs pour la présentation des mets. La cuisine de Hu Sihui se conforme, semble-t-il, à ces deux usages.

Toutefois, la cuisine de Hu Sihui reflète aussi des habitudes ordinaires, dont la plus frappante est, à notre avis, à l'instar des cuisines occidentales médiévales, et en particulier de la française, l'importance accordée à la catégorie des « potages » selon la terminologie des textes culinaires médiévaux français.

En revanche, un trait original marque l'art culinaire de Hu Sihui, c'est la primauté donnée aux pâtes alimentaires et la richesse de leurs préparations.

— *Les épices*

Peut-on vraiment parler d'épices pour la Chine alors que ce terme au Moyen Age réfère apparemment à des produits du grand commerce, importés en Europe des pays orientaux. Dans l'Europe médiévale, les listes d'épices contiennent aussi bien des condiments culinaires que des articles de pharmacopée, de parfumerie, de teinturerie, etc. Ce concept d'épices, en référence à la nomenclature commerciale existe-t-il en Chine ? Seule une étude des textes sur le commerce entre la Chine et d'autres pays nous permettrait de savoir si les objets et les produits commerciaux étaient conçus comme un ensemble avec plusieurs sous-ensembles susceptibles de recevoir des dénominations particulières.

Cependant, chez Hu Sihui, dans l'Encyclopédie Ménagère, dans le Manuel de chinois pour Coréens et dans le Traité d'Agriculture de Lu Mingshan, on relève l'usage fréquent du terme *liaowu* (matériau-substance) (39) dont la meilleure traduction est le terme « épices ». Dans

38. B. SCAPPI, *Opera*, Rome 1570, réimpression avec une présentation de G. ROVERSI, Bologne, Arnoldo Forni, 1981.

39. Sans entrer dans le détail d'une étude philologique, que nous n'avons pas les moyens de faire, il faut savoir qu'à l'heure actuelle *liao* a le rôle d'un suffixe signifiant « chose, matière » dans toute une série de termes dont le composé *zuoliao* qui, en pékinois, signifie « assaisonnement ».

l'ouvrage de Jia Ming la liste des condiments est intitulée tout simplement *weilei* « catégories des saveurs ».

Le dernier chapitre du codex de Hu Sihui, troisième volume de son ouvrage, est une liste de 28 produits, intitulée *liaowu xing wei* « Les saveurs de nature *liaowu* ». De cette liste d'épices ou aromates sont exclus les sucres, les miels, les vinaigres, les pâtes condimentaires, certains ferments, classés dans la section « céréales », ainsi que la coriandre fraîche, la ciboule et l'ail classés dans la section « légumes » et les fromages classés dans la section « animaux ».

Dans le texte des recettes de ces quatre ouvrages, il est parfois dit d'ajouter des « *liaowu* » au cours de la préparation, et ceci même si, par ailleurs, d'autres épices sont employées. Ainsi, à toutes les farces de raviolis, Hu Sihui ajoute ce que nous pouvons désormais appeler des épices. Ce qui laisse supposer qu'en Chine comme en Occident à la même époque, existaient des mélanges d'épices composées qui devaient se vendre tout préparés. La composition de ces mélanges, appelés poudre, poudre fine, épices fines, etc., dans les textes médiévaux occidentaux, variait selon l'usage qu'on en faisait (40). Par trois fois, Hu Sihui utilise même des « *xi liaowu* » dont l'appellation correspond terme pour terme à l'expression « fines épices ». Par chance, nous en trouvons une formule grâce à la glose que donnent les commentateurs du Manuel de chinois pour Coréens, pour expliquer l'usage de ces fines épices : « (Elles se composent) de cannelle, galanga, poivre long, cardamome (ou noix de muscade ?), zeste de tangerine, *Amomum villosum* Lour., badiane, fenouil, un *liang* de chaque (1 liang = env. 37 g), clavalier, deux *liang*, amandes de noyaux d'abricots cinq *liang*, réglisse un *liang* et demi, bois de santal un demi *liang*, le tout réduit en poudre, prêt à l'usage selon le désir. Celui qui doit partir en voyage et s'absenter longtemps, fait détremper ce mélange, puis le cuit à la vapeur, et le façonne en forme de petites boulettes, pour pouvoir, le moment voulu, les utiliser, après les avoir fait revenir dans un peu d'eau chaude. C'est selon la coutume chinoise ce qu'on appelle des fines épices » (41).

Dans les textes européens, les mélanges d'épices sont inclus comme chez Hu Sihui dans la préparation des aliments, et sont aussi utilisés en saupoudrage au moment du service. Ce n'est pas le cas chez Hu Sihui qui ne mentionne jamais l'utilisation d'épices pour le service. Mais, cet usage existait probablement puisque l'auteur du Manuel de chinois pour Coréens le rapporte dans la description d'un banquet.

40. Voir par exemple les trois mélanges d'épices du « Livre Vénitien » (*Libro di cucina del secolo XIV, op. cit.*, p. 40) appelés : *Specie fine a tute cosse* (épices fines pour toute chose), *Specie dolce per assay cosse bone e fine* (épices douces pour beaucoup de choses bonnes et fines), *Specie negre e forte per assay savore* (épices noires et fortes pour beaucoup de sauces). En ce domaine, ce document vénitien est le plus précis des traités culinaires médiévaux ; ce n'est certes pas un hasard quand on connaît le rôle de Venise dans le commerce des épices au Moyen Age.

41. *Piao tongshi yanjie, op. cit.*, p. 17.

En Chine comme ailleurs, les épices ont le rôle bien connu de correctifs diététiques mais elles ont aussi la fonction de corriger ou d'améliorer les goûts, ce qui est leur véritable attribution dans l'art culinaire. Ainsi, par exemple, Hu Sihui justifie la consommation de la chair de loup par la possibilité que l'on a « aujourd'hui de la préparer avec des épices, pour en améliorer le goût ». Certes, la fonction correctrice de l'épice est l'une des justifications avouées de son emploi, mais d'autres facteurs plus subtils jouent aussi, car, il n'est pas indifférent de pouvoir ajouter aux aliments des substances rares et chères dont les vertus sont jugées immenses par rapport à la quantité utilisée.

Parallèlement à l'emploi des mélanges d'épices et des condiments courants appartenant au fonds chinois de la cuisine de Hu Sihui (cf. plus haut), on relève, en quantité décroissante, l'utilisation d'assafoetida, de galanga, de safran, de clavalier, de moutarde, de basilic, de curcuma, de poivre long, de cannelle, d'*Amomum xanthioides* Wall, d'ail, d'aneth, de mastic, de camphre, de fenugrec, de nard, de *jiaxiang* (42) et d'eau de rose.

Cette liste n'est pas sans rappeler celle des traités médiévaux européens. De fait, gingembre, poivre, poivre long, coriandre, galanga, safran, curcuma, mastic, cannelle et eau de rose font aussi partie de l'arsenal condimentaire de la cuisine médiévale européenne. En revanche, en Chine pas trace de noix de muscade ni de clous de girofle si largement utilisés en Europe (43).

Si ces produits ont d'emblée pour nous un caractère exotique et contribuent de ce fait à caractériser la cuisine médiévale européenne, il est plus difficile de le dire pour celle de Hu Sihui. Certes, par rapport à la cuisine chinoise standard actuelle, cette liste correspond à une débauche d'aromates, car les condiments les plus courants aujourd'hui sont le gingembre, le piment, la ciboule, l'ail, la coriandre fraîche, le clavalier et les sauces de soja. De même que nous n'avons plus guère dans notre armoire à épices que le « quatre épices », les Chinois ne disposent plus que d'un « cinq épices », habitudes résiduelles de ces mélanges d'épices si courantes au Moyen Age.

Seule une étude portant sur l'usage des condiments en Chine depuis l'antiquité pourrait nous indiquer en quoi Hu Sihui est novateur. Il faudrait en effet savoir lesquelles de ces épices étaient considérées comme exotiques ou relativement rares. Si l'on compare la liste des épices utilisées par Hu Sihui et celles du mélange « fines épices » mentionnée dans le Manuel de chinois pour Coréens, dont on peut penser

42. Cf. note 36.

43. Le clou de girofle et la noix de muscade, plantes non indigènes à la Chine, mais bien connues des Chinois, semblaient plus employés en pharmacopée qu'en cuisine. Cf. B.E. READ, *Chinese Materia Medica, Vegetable Kingdom*, Shanghai, 1911, réimpression, Taipei, Southern Materials Center' Inc., 1979, p. 95 et p. 276.

qu'elle constitue un répertoire de base relativement courant pour l'époque, on voit que l'utilisation chez Hu Sihui, d'assa-foetida, de safran, de curcuma, de mastic, de camphre, de fenugrec, etc., peut constituer un fait original. Ce que nous voudrions suggérer maintenant c'est que Hu Sihui, animé d'un comportement similaire à celui qui a inspiré les cuisiniers occidentaux (44), emploie une telle diversité d'épices moins pour valoriser le goût des aliments que pour hausser sa cuisine à un niveau qui la distingue de celle du peintre Ni Zan par exemple (45).

En effet, Hu Sihui lui-même, nous fournit l'indication du prix qu'il attache à certaines de ces épices en ne les citant qu'avec la transcription de leur nom mongol, arabe ou turc alors même qu'il en connaît parfois le nom en chinois. C'est le cas de l'assa-foetida, du safran, du mastic, et du camphre. Il connaît le nom chinois du camphre (*longnao*) et de l'assa-foetida (*awei*) puisqu'il l'utilise par ailleurs sous ce nom. Toutefois, il ne semble connaître le mastic que sous sa transcription de l'arabe, car après avoir donné ses caractéristiques pharmacopéiques, il précise en note que c'est une espèce très parfumée qui pousse dans les pays arabes. Le safran, qu'il utilise huit fois, « est » lui semble-t-il « une fleur de carthame qui croît en pays musulman ». Il lui attribue la propriété thérapeutique de chasser la tristesse et de réjouir le cœur, ce que faisait déjà au XIII[e] siècle Ibn Beïthar, le célèbre botaniste du monde musulman (46), et que Rabelais reprend à son compte au XVI[e] siècle lorsqu'il dit que le safran fait rire. C'est d'ailleurs pour cette fonction hilarante que Hu Sihui l'utilise dans les recettes de cœur et de rognons grillés, recettes dont on pourrait penser qu'elles viennent directement du fond des steppes mongoles, car elle consistent en des brochettes d'abats de mouton grillées à même la flamme, mais qui sont ici anoblies, car les abats sont, avant d'être cuits, marinés dans de l'eau de rose, puis enduits de « jus de safran » pendant la cuisson. Dans les autres recettes, le safran, parfois associé au curcuma a le même rôle de colorant jaune que dans les cuisines de l'Europe médiévale.

Par ailleurs, on a l'impression que Hu Sihui inverse les valeurs de certains produits. Dans la liste d'épices classées par ordre de fréquence, il est effectivement curieux de constater que le clavalier est pratique-

44. La cuisine des textes culinaires médiévaux se veut aristocratique et distinguée ; et l'un des moyens de se démarquer du commun était d'introduire dans les préparations des épices rares et chères dont la consommation était réservée à une élite. Cf. *Le Cuisinier Françoys*, textes présentés par J.L. FLANDRIN, P. et M. HYMAN, Bibliothèque Bleue, Paris, Montalba, 1983, p. 18 et suivantes.

45. Nous avons déjà suggéré (cf. note 26) que les « critères de distinction » sur lesquels se fondent les cuisines de Hu Sihui et de Ni Zan sont complètement différents.

46. I. BEITHAR, *Le Traité des Simples*, L. LECLERC trad.. *In :* Notices et extraits des manuscrits de la Bibliothèque Nationale, Paris, Imprimerie Nationale, Tome 25-1, 1881, pp. 208-210.

ment éliminé au profit du poivre (6 emplois contre 24), alors que de nombreuses variétés de clavaliers autochtones étaient utilisées en Chine, et ce, depuis l'antiquité (47). Nous avons vu que c'est l'épice préférée du peintre Ni Zan. Le poivre et le poivre long, dont l'origine indienne était bien connue des Chinois (48) gardaient-ils à l'époque de Hu Sihui un certain prestige du fait de leur origine ou de leur provenance (des régions sud) ou bien s'agit-il de la manifestation d'une réelle préférence de goût pour des aromates plus amers et plus piquants. La liste des épices utilisées par Hu Sihui place sur le même plan l'ail et l'eau de rose, mais si leur emploi est égal en occurrences, il ne saurait avoir la même signification. L'ail n'est employé que deux fois, dans la recette de pâtes « Tutumashi » et dans celles des « Aubergines farcies » (49). Ni Zan de son côté ne l'emploie qu'une seule fois, dans une recette de tripes de porc. Cet aromate qui faisait partie des condiments usuels sous les Han (50) avait-il perdu tout crédit aux yeux des contemporains de Hu Sihui ou du moins de ceux qui prétendaient faire une cuisine aristocratique comme Hu Sihui ou une cuisine raffinée comme Ni Zan. Si oui, cela expliquerait pourquoi Hu Sihui ne lui permet que deux apparitions, et encore sous le couvert d'habitudes étrangères.

L'eau de rose qui faisait l'objet d'un commerce entre les Chinois et les Arabes dans les Iles de l'Archipel Indonésien, à Ceylan (51) et dans le Golfe Persique (52) est un produit connoté « musulman ». Son emploi dans la marinade du cœur et du rognon grillés diffère de celui qui en est fait en Occident où elle parfume des plats.

47. M. PIRAZZOLI-T'SERSTEVENS, « La consommation alimentaire à l'époque Han », à paraître, *in : Grand Atlas de l'Archéologie*, Paris, Encyclopaedia Universalis.

48. B. LAUFER, *Sino-Iranica*, Chinese Contributions to the History of Civilization in Ancient Iran, Chicago, Field Museum of Natural History, Publication 201, Anthropological Series, vol. XV, n° 3, 1919, réimpression, Taipei, Ch'eng wen Publishing Company, 1978, pp. 374-375.

49. Dans le Manuel de chinois pour Coréens, on nous apprend que ces pâtes, façonnées du plat de la main en forme de fines galettes, sont cuites à l'eau puis servies avec un accommodement de tranches de mouton sautées au beurre, du sel torréfié, un peu de sauce aigre-douce, un hachis d'ail et du fromage. Hu Sihui, quant à lui, ajoute à cet assaisonnement de la ciboule frite et du basilic haché. Cette association basilic/ail/fromage, utilisée aussi dans la recette des « Aubergines farcies » ne relève probablement pas d'un goût spécifiquement chinois, même si comme le montrent plusieurs documents contemporains, le « tutumashi » était un plat relativement répandu à l'époque de Hu Sihui. Notons que le basilic, l'ail et le fromage (parmesan) sont les composants du « pesto », typique de la cuisine des pâtes en Ligurie actuellement, et dont nous n'avons pas noté l'existence dans les textes culinaires italiens du XIVe, XVe et XVIe consultés.

50. M. PIRAZZOLI-T'SERSTEVENS, *op. cit.*

51. SU Jiqing *éd.* d'après WANG Dayuan, *Daoyi zhilüe* (Annales sur les Etrangers des Iles) (XIVe), *Daoyi zhilüe xiaoshi*, Zhongwai jiaotong shiji congkan, Pékin, Zhonghua shuju, 1981, p. 43 et p. 270.

52. F. HIRTH, W.W. ROCKHILL, *Chau Ju-kua*, His Work on the Chinese and Arab Trade in the twelth and thirteenth Centuries, entitled Chu-fan-chi, St Petersbourg, Imperial Academy of Science, 1911, réimpression Taipei, Ch'eng wen Publishing Company, 1967, p. 13.

Les Chinois estimaient que l'assa-foetida provenait de l'Inde et de la Perse ; cette résine assez mal connue, utilisée en Inde dans la cuisine, connaissait en Chine un emploi en pharmacopée comme anti-poison et digestif. Hu Sihui, en l'employant 9 fois fait preuve d'une originalité certaine. Faut-il mettre cette faveur sur le compte d'une habitude mongole, comme certains le pensent (53) ou bien voir dans cet usage l'hommage rendu par notre auteur, aux cuisines prestigieuses de l'Inde et du monde arabo-persan ?

— *Les couleurs*

Une des caractéristiques de la cuisine médiévale occidentale est l'existence de plats « teintés » ou dont certains éléments ont été artificiellement colorés par des produits alimentaires ou non alimentaires. Des matières tinctoriales comme le tournesol et l'orcanette sont introduites dans des bouillons pour colorer en rouge ou bleu des gelées ou des potages, tandis que le safran est surtout exploité pour sa propriété de colorer en un beau jaune vif. Cet usage va de pair avec l'habitude de présenter au cours de banquets, des plats factices ou d'apparat, comme pâtés d'oiseaux vivants (54) ou château en pâte (55), et ne peut se concevoir que dans une cuisine de cour. Hu Sihui utilise les colorants avec modestie (11 recettes) et se limite à deux couleurs, le jaune et le rouge. Pour colorer en jaune, il se sert du safran, seul, ou associé au curcuma ou à un gardenia (*Gardenia jasminoïdes* Ellis). Des potages sont colorés en jaune tels le « Potage Ba'erbu », le « Potage jaune », le « Potage d'ours », des grillades comme le cœur et le rognon en brochettes, ainsi que de fritures comme les « Brochettes de boudin » ou le « Poisson curcuma ». Le colorant rouge, *yanzhi*, qui est probablement de la graine de baselle rouge (56) est moins employé. Ainsi les « Petits pains en fleurs » sont colorés en rouge après avoir été découpés en forme de fleurs. De même la fressure de mouton cuite, utilisée dans la « Tête de mouton fleurie » est colorée en rouge pour s'assortir au jaune de l'omelette et à l'orange des carottes qui, découpées en forme de fleurs elles aussi, constituent les autres ingrédients du plat. Malgré leur aspect rudimentaire, ces teintures dénotent chez Hu Sihui un certain souci du décorum. Il est dommage cependant que son texte ne nous donne aucun renseignement sur la manière dont tous ces plats sont présentés et consommés hors de la cuisine. Si Hu Sihui s'essaie de manière un peu simpliste à jouer les peintres en cuisine, il semble en

53. B.E. READ, *Chinese Materia Medica, Vegetable Kingdom, op. cit.*, p. 174.

54. « Del pastello di uccelli vivi » *in : Libro della cucina del secolo XIV, op. cit.*, p. 58.

55. C.B. HIEATT, S. BUTLER, *Pain, vin et veneison*. Un livre de cuisine médiévale, Montréal, Les Editions de l'Aurore, 1977, « Entremès ».

56. Le terme *yanzhi*, qui signifie « colorant rouge », ne correspond pas à une appellation botanique précise, mais réfère probablement à *Basella rubra* L. On relève déjà son utilisation comme cosmétique dans des textes du VI[e] siècle de notre ère. Cf. *Qimin yaoshu xiaoshi, op. cit.*, p. 269 note 28.

revanche n'attacher aucune importance à l'alliance et au contraste des couleurs naturelles des divers ingrédients d'un plat, préoccupation qui, à l'heure actuelle constitue l'un des fondements de l'art culinaire chinois.

— *Les potages*

L'usage des épices, l'habitude de colorer les plats sont autant de points communs qui rapprochent la cuisine de Hu Sihui de celle de ses contemporains occidentaux. Même si ces rapprochements peuvent paraître hasardeux, ils n'en sont pas moins significatifs. Derrière les marmites sont les échanges commerciaux prospères, échanges à l'échelle mondiale, qui modèlent, déforment et transforment les modes de consommation et les préparations alimentaires, à la manière d'une onde de choc amortie par la distance et les obstacles. Et finalement, il n'est guère étonnant que les épices, ces valeurs marchandes qui passaient d'une main à l'autre, aient dans ce contexte déclenché des réactions similaires et conduit à des usages comparables. Plus intéressantes dans un sens, sont les similitudes qui ne s'appuient sur aucune raison économique.

Ainsi, dès le début de cet article, nous avons noté la place considérable des *tang* « potages » qui représentent 1/3 des recettes du recueil de Hu Sihui. De même, nous remarquions l'importance en nombre des potages (de 1/4 à 1/3 des recettes) dans les manuscrits français du XIVᵉ siècle (57). Certes, parler de « potage » pour la France et de « *tang* » pour la Chine correspond à une approximation pour une grande diversité de plats. En France, cet ensemble recouvrait des plats composés de solides, associés à une plus ou moins grande quantité de liquide (contrairement à ce que sont les potages actuellement, essentiellement des liquides épais) et qui portent les noms de potage, civet, brouet, boussac, etc. En Chine, les préparations en bouillon, dont la nature même et les différences restent à préciser, étaient regroupées sous les appellations *tang*, *geng* et *zhou*. Cependant, au-delà de cette diversité, ce qui nous semble important, c'est la présence massive de cette catégorie, dont on sait par exemple, qu'elle constituait sous le nom de *geng* le plat principal d'accompagnement des céréales sous les Han (58). Bien qu'on ne sache pas quelle place occupait ce plat dans le repas sous les Yuan, on peut supposer qu'il connaissait une très large diffusion et que les recettes de Hu Sihui ne sont que les versions sublimées de préparations ordinaires. Car même si la cuisine de Hu Sihui est une cuisine de haut rang, elle ne peut être entièrement imaginaire

57. F. SABBAN, « Le savoir-cuire ou l'art des potages dans le Ménagier de Paris et le Viandier de Taillevent », *Manger et Boire au Moyen Age*, IIᵉ Colloque International du Centre d'Etudes Médiévales de Nice, oct. 82, à paraître dans les Actes du Colloque.
58. M. PIRAZZOLI-T'SERSTEVENS, *op. cit.*

ou synthétique, elle est nécessairement le reflet d'habitudes de son époque.

Or il semble bien qu'au XIV[e] siècle en Chine, on consommait de manière importante ces plats complets que sont les potages où sont associés le substantiel et le liquide c'est-à-dire le boire et le manger ! Mais, de même que leur nature se transforme profondément — en France, ils finissent par contenir de moins en moins d'éléments solides, pour la Chine l'analyse reste à faire — leur rôle s'amenuise considérablement, leur nombre diminuant (59).

— *Les pâtes alimentaires*

Un trait signe de son originalité la cuisine de Hu Sihui par rapport à ses contemporaines : c'est l'usage qui est fait des céréales et en particulier des pâtes alimentaires. Aucune des cuisines occidentales n'accorde une telle place à ces deux types d'aliments. Les céréales, dans les manuscrits français, anglais et italiens sont cuites en fromentées, avenat, etc., c'est-à-dire préparée en bouillies épaisses dans du lait de vache ou de chèvre, du bouillon ou du lait d'amande en Carême (60), mais les recettes en sont assez rares et peu variées. Quant aux pâtes, ignorées en France, elle font une timide apparition en Angleterre (61) et une belle percée en Italie (62).

59. Au XVIII[e] siècle, sur plus de 800 recettes de la Cuisinière Bourgeoise (*La Cuisinière Bourgeoise,* suivie de l'Office, Bruxelles, François Foppens, éd. 1774, édition fac-similé de *La Cuisinière Bourgeoise* de MENON, postface par A. PEETERS, Paris, Temps Actuels, 1981, 498 p.), on ne trouve plus qu'une vingtaine de plats nommés « potages », et dans le recueil de recettes du poète Yuan Mei (YUAN Mei, *Suiyuan shidan,* Le menu de Suiyuan), *in : Suiyuan quanji,* Shanghai, Wenming shuju, 1918), à la même époque, 12 recettes seulement de *tang-geng-zhou* sont données sur un total de plus de 300 recettes. Cette statistique portant sur la Cuisinière Bourgeoise est certes un peu faussée par le fait qu'un certain nombre de plats, comme les civets et les ragoûts, classés parmi les « potages » au Moyen Age ne disparaissent pas du répertoire culinaire français au XVIII[e] siècle, mais ne sont plus rangés dans cette catégorie. Cependant ce changement de catégorie est un indice supplémentaire de la profonde mutation de l'ensemble « potages » entre le XIV[e] et le XVIII[e] et cette évolution traduit une tendance qui n'a pas connu d'inversion.

60. Cf. par exemple, « Fourmentee » dans *Le Ménagier de Paris, op. cit.,* p. 246, « Ung gruyau d'orge mondé » dans *Le Viandier de Taillevent, op. cit.,* p. 101, « Miglio con brodo de carne » dans Maestro MARTINO, *Libro de Arte Coquinaria,* op. cit., p. 139, « Ryse of flesh » dans *The Forme of Cury,* op. cit., p. 5.

61. Cf. les recettes intitulées « Losens » (lasagnes ?) et « Macrows » (macaroni ?) dans *The Forme of Cury,* op. cit., p. 49 et p. 92.

62. En Italie, les pâtes sont des denrées répandues, car elles figurent parmi les aliments courants, cités dans les nouvelles du XIV[e] siècle. A ce propos cf. G. BOCCACIO, *Decameron,* Giornata ottava, Novella terza, Florence, Sadea/Sansoni, 1966, p. 667 (Informations communiquées par Odile Redon). Dans les livres de cuisine, on relève également des recettes de ravioli, maccaroni et vermicelli, cf. par exemple Maestro MARTINO, *Libro de Arte Coquinaria,* op. cit., pp. 144-145.

Tableau des pâtes

PATES NON FARCIES

shuihua	*qizi*	*fen*	*mian*
	mixin qizi « *qizi* cœur de riz » *queshe qizi* « *qizi* langue de moineau » *dingtou qizi* « *qizi* tête de clou » *qianyan qizi* « *qizi* trou de sapèque »	*suanzi fen* *choufen* *pianfen*	*juemian* *jizhua mian* «*mian* pattes de poulet» *xi mian* « *mian* fines » *gua mian* « *mian* suspendues » *jingdai mian* « *mian* ceintures » *shanyao mian* « gnocchi d'igname » *miansi* « vermicelles ? » *tutumashi* = *shoupie mian* *maqi* = *shoucuo mian*

PATES FARCIES

hetun **« fugu »** ***hundun*** **« raviolis »** ***zhijia bianshi*** **« raviolis onglés »**

Chez Hu Sihui, la préparation des céréales et la cuisson des pâtes sont étroitement liées à celle des soupes et des potages. En effet, le riz n'est préparé « à sec » que dans une seule recette comme nous le disions précédemment, dans les autres recettes, et c'est le cas de toutes les céréales (panic, orge, etc.) il est cuit dans une soupe (*tang*) ou en bouillie (*zhou*).

La moitié des recettes du recueil de « Mets précieux et extraordinaires » est à base d'une ou plusieurs céréales. 10 recettes sont celles de bouillons auxquels on ajoute une céréale ; selon la quantité ajoutée ils seront considérés comme des potages ou comme des bouillies. Les autres sont des recettes de pâtes (15 en bouillon, 10 en sauce) et des recettes de pâtisserie.

Les pâtes sont à base de farine blanche (froment ?), de farine d'euryale (*Euryale ferox* Salisb.), de farine de soja, de farine d'orge,

de farine de riz glutineux, seules, mélangées entre elles selon des proportions précises, ou avec d'autres produits comme de la purée d'igname cuite ou du sang de mouton. D'après les nombreux noms qui leur sont attribués, il existerait une vingtaine de variétés de pâtes dont les différenciations sont fondées sur l'opposition farci/non farci, sur leur composition et surtout sur leur forme. Toutes ces pâtes, même celles qui sont farcies, sont cuites dans de l'eau ou du bouillon. Celles qui sont cuites à la vapeur portent d'autres noms et sont classés avec les recettes de « pâtisserie ». Il est difficile d'imaginer comment étaient ces différentes pâtes même si leurs noms sont parfois très imagés comme le montre le tableau des pâtes.

Tout au plus, pouvons-nous faire des conjectures sur ce que sont ces différentes pâtes à partir de nos connaissances actuelles. Les *mian* semblent être, pour la majorité d'entre elles, cuisinées en sauce et non en potage, et fabriquées à partir de farine blanche uniquement. Sauf pour ce que nous avons appelé « gnocchi d'igname » par analogie aux « gnocchi di patate » italiens fabriqués de manière similaire en mélangeant de la farine de froment à une purée de tubercule cuite. Les *fen*, dans la fabrication desquelles entre toujours de la farine de soja sont cuites en potage et doivent du fait de leur composition être légèrement transparents. Quant aux * *qizi* (63), sur lesquels nous ne savons rien en dehors des jolis noms qu'elles portent, elles se partagent entre ces deux accommodements. Notons qu'au contraire de ce qui se passe dans la cuisine chinoise actuelle, la catégorie des raviolis, regroupant toutes les sortes de petits pâtés farcis, quel que soit leur mode de cuisson n'existe pas. Ceux qui nous intéressent ici sont les *bianshi*, les *hundun* et les *hetun* (64), tous présentés en potage. Les *hetun* offrent la particularité d'être d'abord frits à la grande friture avant d'être jetés dans le bouillon.

La catégorie des recettes de pâtisserie concerne des raviolis (*jiaor*), des petits pains (*mantou*), des petits pâtés (*baozi, dour, anzi*), des grandes galettes au levain (*zhengbing*) cuits à la vapeur et des galettes au lait et au beurre (*shaobing*) dont le mode de cuisson n'est pas précisé, mais que l'on fait cuire, à l'heure actuelle dans un four ou sur une plaque.

Le mode de fabrication des enveloppes et des pâtes de ces pâtisseries est plus élaboré que celui des précédents (le plus souvent farine +

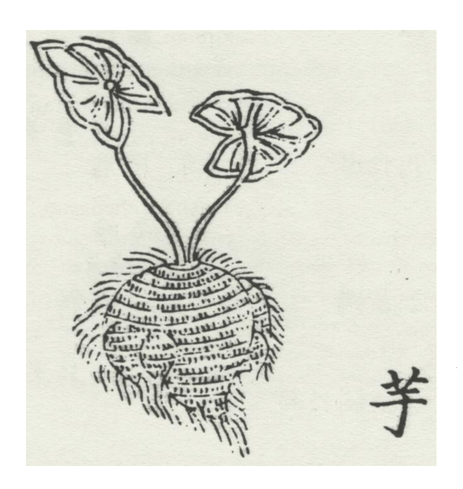
63. N'ayant pu trouver ce caractère dans aucun dictionnaire, nous avons reconstruit sa prononciation « qi » d'après l'élément phonétique qu'il contient.

64. Le nom de ces raviolis est celui d'un poisson (*Fugu ocellatus*, Osbeck). Ils devaient donc avoir une forme allongée ressemblant vraisemblablement à celle d'un poisson.

eau) puisque des éléments comme de la graisse, du lait ou du beurre. figurent parmi les composants. Et selon que l'on recherche la finesse et la transparence, l'élasticité ou encore le moelleux de la pâte, on a recours à de la farine de soja ou on ajoute de la graisse ou un levain à la farine de froment.

Une telle richesse dans l'élaboration et la variété des préparations à base de céréales et particulièrement à partir des farines, est à notre avis le signe distinctif de la cuisine de Hu Sihui. Là aussi une étude diachronique à partir de l'antiquité permettrait de voir si Hu Sihui se démarque de la tradition ou s'il contribue à enrichir l'art culinaire de son temps.

Le « Recueil de mets précieux et extraordinaires », malgré son envergure modeste au sein de l'œuvre de Hu Sihui, est la pierre de touche qui révèle sous quels atours chinois les modes mongols peuvent être travestis et comment ce mélange sino-mongol, en s'adjoignant quelques façons étrangères réussit à passer pour la haute cuisine extrême-orientale de la fin du Moyen Age. Car cette grande cuisine repose en partie sur des présupposés qui semblent être universels, à savoir, l'estime partagée pour ces valeurs marchandes que sont les épices ; les épices, dont le réseau d'échange est un filet qui maintient en sa cohésion des manifestations culinaires apparemment aussi différentes que la cuisine de Taillevent, maître-queue du roi Charles V et celle de Hu Sihui, diététicien d'un empereur des Yuan.



Les éditions du YINSHAN ZHENGYAO utilisées pour ce travail sont :
- Une édition photolithographique d'une édition Ming du *Sibu congkan xubian*, Shanghai Commercial Press. 1934.
- Une édition dans l'Encyclopédie de poche, *Renren wenku*, WANG Yunwu *éd.*, Taipei, Taiwan, Shangwu yinshuguan yinxing, 1971, 178 p.

Index des caractères chinois

anzi 奄子
awei 阿魏
Ba'erbu 八兒不
baozi 包子
bianshi 匾食
bu 補
choufen 搊粉
dingtou qizi 丁頭䭫子
dour 兜兒
fen 粉
furong ji 芙蓉雞
geng 羹
guamian 掛麵
hetun 河豘
huihui xiaoyou 回回小油
hundun 餛飩
Hu Sihui 忽思慧
jiaor 角兒
jiaxiang 甲香
jizhua mian 雞爪麵
jingdai mian 經帶麵
juemian 撧麵
lao 酪
liaowu 料物
liaowu xing wei 料物性味
longnao 龍腦
mantou 饅頭
maqi 馬乞
masidaji tang 馬思荅吉湯
mian 麵
miansi 麵絲
mihanaqueliesun 米哈訥關列孫
mixin qizi 米心䭫子
niu naizi 牛嬭子
pianfen 片粉
po'erbitang 頗兒必湯
qianyan qizi 錢眼䭫子
qizi 䭫子
queshi qizi 雀舌䭫子
rubing 乳餅
Sasu 撒速
shanyao mian 山藥麵
shaobing 燒餅
shoucuo mian 手搓麵
shoupie mian 手撇麵
shuihua 水滑
Shuoluotuoyin 搠羅脫因
suanzi fen 筭子粉
suyou 酥油
tang 湯
tutumashi 禿禿麻食
weilei 味類
ximian 細麵
xi xitian chafan ming 係西天茶飯名
xi weiwu'er chafan 係畏兀兒茶飯
xue an cai 雪盦菜
yanzhi 胭脂
Yinshan zhengyao 飲膳正要
yukuai 魚膾
zaojiang 糟薑
zhengbing 䬠餅
zhi 治
zhijia bianshi 指甲匾食
zhou 粥

Massimo MONTANARI

VALEURS, SYMBOLES, MESSAGES ALIMENTAIRES DURANT LE HAUT MOYEN AGE

Dans une société comme celle du Haut Moyen Age, où l'alimentation constitue effectivement un problème, réel souvent (1), psychologique toujours (2), la première « valence linguistique » de la nourriture est très simple et immédiate, de nature économique et sociale. Le *potens* mange (peut manger) plus et mieux ; le *pauper* mange (peut manger) moins et plus mal (3). On mange, comme les textes de ce temps ne manquent pas de le souligner, *secundum qualitatem personae* (4). Mais *qualitas* est quelque chose de plus que la condition sociale ; c'est la condition sociale comme manifestation d'une qualité personnelle, que l'idéologie des groupes dominants aime à représenter comme intrinsèque et immuable. La praxis tend alors à devenir norme, et le comportement alimentaire, déterminé par la *qualitas personae*, en devient en même temps le révélateur. Le *potens* mange beaucoup ; celui qui mange beaucoup est *potens*. A ce stade le signe se codifie, au point de se transformer en devoir social ; le puissant *doit* manger beaucoup, pour faire connaître son rang (5). « L'alimentation, comme l'a noté Jacques Le Goff, est la première occasion pour les couches dominantes de la société de manifester leur supériorité » ; elles adoptent, avec le luxe et l'ostentation alimentaires, un vrai et propre « comportement de

1. Ce n'est cependant pas une raison, à mon avis, pour accepter les images tragiquement sombres qu'on peint la plupart du temps à ce sujet. Ces images s'apparentent à des lieux communs, surtout quand le Haut Moyen Age y est opposé aux périodes ultérieures, supposées à tort plus favorisées du point de vue des conditions alimentaires. Cf. M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Naples 1979, surtout p. 425 sq.
2. M. ROUCHE, « La faim à l'époque carolingienne : essai sur quelques types de rations alimentaires », dans *Revue Historique*, CCL/2 (1973), pp. 295-320.
3. MONTANARI, *op. cit.*, p. 457 sq. ; pour le binôme *potens/pauper* comme opposition fondamentale à l'intérieur de la société du Haut Moyen Age, cf. K. BOSL, « Potens » und « Pauper ». Begriffsgeschichtliche Studien zur gesellschaftlichen Differenzierung im frühen Mittelalter und zum « Pauperismus » des Hochmittelalters, dans : *Alteuropa und die moderne Gesellschaft. Festschrift für Otto Brunner*, Göttingen, 1963, pp. 106-134.
4. MONTANARI, *op. cit.*, p. 458.
5. *Ibid.*, p. 460 sq.

classe » (6). Et celui qui ne s'adapte pas à ce langage est blâmé, parce qu'il risque de désorienter, comme s'il mettait en doute, en même temps que le signe, la réalité que le signe exprime. C'est dans cette logique que s'inscrit l'anecdote rapportée par Liutprand de Crémone dans l'*Antapodosis :* l'évêque de Metz, s'apprêtant en 888 à recevoir Guy de Spolète pour le couronner roi des Francs, lui prépara de grands honneurs et de nombreux mets ; ayant appris ensuite la frugalité de ses mœurs alimentaires, il lui préféra Eudes, comte de Paris, exprimant sur Guy un jugement méprisant : « il n'est pas digne de régner sur nous, celui qui se contente d'un vil repas de quelques sous » (7). Le fait de manger beaucoup est donc retenu comme signe distinctif du mode de vie des puissants, suivant une éthique de comportement qui paraît caractériser surtout le monde chrétien continental, formé sur les modèles de vie propres aux aristocraties germaniques. Le même Liutprand ne manque pas de compter la sobriété au nombre des faiblesses du *Rex Grecorum*, l'empereur byzantin Nicéphore ; au contraire le *Rex Francorum* Otton n'est nullement sobre (*nunquam parcus*) et Liutprand exalte sa grandeur, sa force et son courage (8).

Le *pauper*, de son côté, doit se contenter de sa propre situation sociale sans viser à des comportements propres d'un rang différent, à commencer par les comportements alimentaires. Le moine Alcuin, illustrant les différentes manifestations du vice de la gourmandise, évoque le péché de qui « se fait préparer des mets plus raffinés que ne l'exige la qualité de sa personne » (9).

Il existe aussi un aspect qualitatif de la question : le *potens* non seulement mange (doit manger) beaucoup, mais il mange (doit manger) surtout de la viande. Il est vrai que, pendant le Haut Moyen Age, la consommation de viande ne joue pas encore vraiment le rôle de *status-symbol* qu'elle assumera dans les siècles à venir. En effet le type d'économie, largement basé sur l'élevage et la chasse en même temps que sur l'agriculture, permet un approvisionnement régulier en aliments carnés à tous les niveaux sociaux (10). C'est pourquoi le « signe alimentaire » de la distinction sociale est de nature surtout quantitative. Mais pour les membres de l'aristocratie militaire, consommer de la viande ne répondait pas seulement à un besoin de subsistance. C'était aussi le symbole de la force, l'image alimentaire d'une violence qui faisait partie de leur culture, la manifestation quotidienne de leurs mœurs et de leur

6. J. LE GOFF, *La civilisation de l'Occident médiéval*, Paris, 1964, p. 439 ; voir aussi p. 292.
7. *Liudprandi Opera*, ed. J. Becker, *M.G.H. Scriptores rerum Germanicarum in usum scholarum*, Hanovre-Leipzig, 1915, p. 18.
8. *Ibid*, pp. 196-197 ; c'est un passage de la *Relatio de legatione constantinopolitana*). *Cf.* MONTANARI, *op. cit.*, pp. 462-463 (et pp. 460-461, pour l'épisode précédent).
9. ALCUINI *Liber de virtutibus et vitiis*, XXVIII, dans : MIGNE, *Patrologia Latina*, CI, c. 633.
10. MONTANARI, *op. cit.*, p. 221 sq.

mentalité (11). En être privés était pour eux intolérable, et on comprend bien pourquoi l'interdiction de manger de la viande pouvait apparaître comme une punition très grave, instituée, à l'époque carolingienne, pour des délits tels que retards ou refus du service militaire (12). Au-delà de l'aspect strictement punitif, inspiré de dispositions analogues prévues par les normes ecclésiastiques contre tous les pécheurs (13), l'abstinence forcée de viande devait avoir aussi, pour les puissants, une valeur symbolique, signe tangible de l'exclusion plus ou moins provisoire de la société des forts (14). Car dans ce cas aussi la praxis s'était transformée en norme, l'habitude alimentaire était devenue une obligation ; et le fait d'y manquer, par nécessité ou par choix, se traduisait au niveau social. L'opposition proposée par Liutprand entre le roi des Francs et le roi des Grecs, citée plus haut (15), signale entre autres « vices » de ce dernier son habitude de manger ail, oignon et poireaux ; entre autres « vertus » du premier, le fait qu'il ne mange pas de ces produits qui, évidemment, exprimaient d'autres valeurs, étrangères à l'éthique aristocratique.

Il existait en effet dans la société du temps un autre modèle, totalement différent, de comportement alimentaire. C'était celui proposé par la culture monastique, sur une échelle de valeur complètement inversée (16). Si l'éthique aristocratique admettait comme signe d'auto-identification sociale le fait de manger beaucoup et surtout de la viande, la proposition monastique était de trouver le signe de distinction et de force — non pas physique, mais spirituelle — dans le fait de manger peu, de macérer son corps par le jeûne, de s'abstenir de viande. La casuistique des prescriptions et des exclusions — pensées avant tout pour les membres des communautés monastiques mais proposées à l'ensemble de la société comme modèle — était en réalité extrêmement variée ; de toutes façons il s'agissait d'un code de comportement alimentaire qui assurait lui aussi l'identification du groupe, en plus d'un espoir de récompense céleste. Accepter comme norme de vie la continence alimentaire, refuser, totalement ou partiellement, la consommation de viande pour adopter une alimentation tendantiellement végétarienne, cela signifiait refuser le monde, choisir un modèle de vie pacifique, guidé par les valeurs de l'esprit plutôt que du corps.

11. *Ibid.* pp. 261 sq., 461-464.
12. *Capitulare Bononiense* (a. 811), in *Capitularia Regum Francorum*, I (*M.G.H. Leges*, I, ed. A. Boretius-V. Krause), Hannovre, 1883, n. 74, p. 166.
13. Voir sur ce thème : M.G. MUZZARELLI, « Norme di comportamento alimentare nei libri penitenziali », dans *Quaderni Medievali*, 13 (1982), pp. 45-80.
14. En effet l'obligation de s'abstenir de viande allait souvent avec celle de déposer les armes : cf. MONTANARI, *op. cit.*, p. 462 (à propos de la pénitence imposée en 999 à Ardouin d'Ivrée pour avoir dirigé les assassins de l'évêque de Verceil).
15. *Cf.* ci-dessus, note 8 et contexte.
16. MONTANARI, *op. cit.*, p. 464 sq. (mais je viens de lancer une recherche spécifique sur ce thème).

Que la pratique du jeûne et de l'abstinence ait été souvent transgressée, au bénéfice d'un comportement alimentaire bien plus proche de l'éthique aristocratique que des règles monastiques, voilà une contradiction qui s'explique non pas tellement en termes de faiblesse ou d'indignité personnelle qu'en signe d'intégration économique et politique du corps ecclésiastique (à son niveau le plus haut) dans les rangs de l'aristocratie, en pleine adhésion avec ses codes de comportement (17).

C'est pourquoi la valence sociale du signe alimentaire peut aller jusqu'à infléchir — paradoxalement — même l'image symbolique du « repas spirituel », opposé comme vraie valeur à la misère du « repas terrestre ». Ainsi un texte hagiographique du VIII[e] siècle, la *Vita* du moine Appien, décrivant l'œuvre sainte de diffusion de la parole de Dieu, précise — dans un crescendo significatif — qu'elle se limita à restaurer (*recreare*) les *pauperes*, tandis qu'elle rassasia pleinement (*pleniter refecit*) les *mediocres ;* quant aux *divites et pauperes*, elle les combla de banquets spirituels (*spiritualis epulis saturavit*) (18).

Le même contexte culturel — monastique — nous permet d'éclairer d'autres valences sémantiques de la nourriture. Elle peut signifier l'opposition du quotidien et de la fête, que l'on rencontre d'ailleurs, sous des acceptions différentes, à tous les niveaux culturels de la société du temps. La Règle du Maître par exemple prévoit des distributions supplémentaires de nourriture pour les jours de fête, marqués aussi par la consommation d'aliments sucrés (19). La règle de saint Benoît tend plutôt à relier l'alimentation au travail, prescrivant d'augmenter les rations de ceux qui se consacrent aux travaux des champs (comme il arrivait encore dans le monachisme primitif) (20).

Mais le « sens » de la nourriture ne s'arrête pas à sa capacité de représentation et communication. Au-delà des valences éthiques et comportementales, elle tend à se charger de significations plus proprement symboliques, dans un processus d'élaboration conceptuelle favorisé par la propension de la culture religieuse de ce temps à interpréter symboliquement la réalité terrestre, à la comprendre comme une image (au sens presque ontologique) de l'unique réalité réelle, celle de l'esprit. L'indication de Raban Maur, suivant laquelle les légumes « peuvent signifier la continence, opposée à la luxure, et la mortification du

17. *Ibid.* pp. 466-467.
18. *Vita Apiani Papiensis*, dans : *Acta Sanctorum, Martii*, I, p. 319.
19. *Regula Magistri*, XXVI, 11-12 (édition A. De Vogüé, *La Règle du Maître*, Paris, 1964).
20. *Regula Benedicti*, XXXIX, 6 (édition A. De Vogüé, J. Neufville, *La Règle de Saint Benoît*, I-II, Paris, 1972). Sur les différences entre les deux règles à propos du régime alimentaire, voir A. DE VOGÜE, « Travail et alimentation dans les règles de saint Benoît et du Maître », dans : *Revue Bénédictine*, LXXIV (1964), pp. 242-251 ; *cf.* le commentaire du même auteur à La Règle de Saint Benoît, *op. cit.*, VI, p. 1133.

corps » (21), est donnée surtout en fonction de l'exégèse biblique de laquelle elle procède et pour laquelle elle est pensée. De même il écrit que « cuire (...) signifie méditer subtilement en son cœur la parole de Dieu » ; « manger (...) signifie absorber spirituellement le verbe divin » (22). Il n'est cependant pas douteux que, dans ces cas, la relation symbolique/scripturaire est tout autre qu'occasionnelle ; le rapport entre signifiant et signifié ne se limite pas à une allégorie formelle mais tend à marquer la nature intrinsèque des choses et des faits.

Le pain particulièrement, image quotidienne du miracle eucharistique, se prête à être chargé d'un fort symbolisme qu'on retrouve à chaque pas dans les textes du temps. Exemplaire est l'anecdote du mineur racontée par Pierre le Vénérable dans le *De miraculis* (23). Enfermé pendant un an dans un gisement de fer à la suite d'un éboulement, il est retrouvé miraculeusement vivant. Pendant tout ce temps il avait vécu — suivant son propre témoignage — en mangeant chaque jour un pain miraculeux qui lui était offert éclairé par la lumière d'un cierge. C'étaient les prières de sa femme qui, chaque jour, avait fait célébrer une messe et allumé un cierge à son intention. C'est seulement quand la messe n'avait pas pu être célébrée que ce secours lui avait manqué. L'identification entre pain terrestre et pain céleste, entre aliment du corps et de l'âme, est poussée au point d'imaginer une matérialisation de ce dernier ; le mécanisme du miracle eucharistique se trouve alors inversé et c'est le pain spirituel qui devient matière.

Du reste, dans la littérature du temps, le miracle alimentaire est à l'ordre du jour : la miraculeuse découverte de nourriture, sa multiplication ou sa transformation (l'eau en vin) représentent — dans un évident rappel des précédents évangéliques — une des formes les plus « normales » de l'intervention divine dans la vie quotidienne, réalisée le plus souvent par l'intermédiaire de pieux personnages (24). En de telles circonstances c'est Dieu lui-même qui utilise la nourriture comme instrument de communication, comme « signe » lui permettant de manifester Sa présence en même temps que Sa providentielle générosité. Le langage de la nourriture s'annonce donc comme un code complexe, qui engage éthique, religiosité, rituel, symbolique, dans un jeu croisé de valences qui se renforcent réciproquement.

Du reste l'utilisation de la nourriture et du comportement alimentaire comme révélateurs d'une identité religieuse vaut aussi en dehors

21. HRABANI MAURI *De Universo*, dans : MIGNE, *Patrologia Latina*, CXI, c. 506.
22. *Ibid*, c. 587.
23. PETRI VENERABILIS *De Miraculis*, II, 2, dans : *Patrologia Latina*, CLXXXIX, cc. 911-912. *Cf.* P. LAMMA, *Momenti di storiografia cluniacense*, Rome 1961, pp. 179-180.
24. Pour un exemple de typologie des miracles (y compris les miracles alimentaires) dans une source hagiographique du Haut Moyen Age, *cf.* S. BOESCH GAJANO, « Narratio » e « expositio » nei Dialoghi di Gregorio Magno, dans *Bullettino dell'Istituto Storico Italiano per il Medio Evo e Archivio Muratoriano*, 88 (1979), pp. 1-33.

du milieu culturel et cultuel chrétien. Le repas rituel de viandes consacrées aux divinités paraît un moment essentiel de la vie religieuse païenne, dénoncé et combattu par les autorités ecclésiastiques. Les Lombards, avant leur conversion à la nouvelle foi, consommaient les *carnes immolaticias* (25). De même les Saxons, et la persécution religieuse fut, justement contre eux, un des objectifs majeurs de la politique expansionniste de Charlemagne. Le capitulaire *de partibus Saxoniae,* promulgué dans les dernières décennies du VIII[e] siècle, condamne la coutume païenne de manger des aliments *ad honorem daemonum* (26), et institue la peine de mort contre ceux qui refuseraient le jeûne quadragésimal et mangeraient de la viande au mépris du christianisme : *pro despectu christianitatis* (27). C'est donc tout à fait consciemment que le comportement alimentaire est ressenti comme « signe » d'une identité religieuse, comme instrument pour manifester et communiquer l'acceptation ou le refus de cette identité.

Le comportement alimentaire peut aussi exprimer une identité nationale ou ethnique, de signe positif (orgueil d'en être) ou négatif (mépris envers qui en est), s'entrecroisant avec les sens ci-dessus étudiés. On retrouve l'éthique du manger-beaucoup en tant que signe de noblesse et de force physique, mais renforcée d'une acception ethnique, dans la louange faite aux Francs d'être de grands mangeurs — d'être donc un peuple noble et fort. L'évêque de Metz prépara pour Guy de Spolète « de nombreux mets, suivant l'usage des Francs », écrit Liutprand dans le récit déjà cité (28). Et nous avons déjà dit que le roi des Francs est orgueilleusement défini *nunquam parcus* (29). De son côté le biographe d'Odon, abbé de Cluny, quand il parle du régime frugal adopté par le pieux personnage depuis son enfance, ne peut s'empêcher de relever combien c'était *contra naturam Francorum* (30). Nous trouvons un exemple contraire, de mépris de la nationalité d'autrui, dans le dégoût manifesté par Sidoine Apollinaire pour l'odeur d'ail et d'oignon exhalée par ses hôtes burgondes (31).

Jusqu'ici j'ai cherché à mettre en lumière la fonction de la nourriture et du comportement alimentaire comme expression d'une identité personnelle ou de groupe. Je voudais maintenant montrer à l'aide de quelques exemples, leur usage en tant qu'instruments de représentation des rapports entre les personnes, les groupes, les institutions.

Une première expression de la hiérarchie sociale est la place à table, déterminée en fonction de l'importance des personnes et de leurs rap-

25. *Cf.* l'épisode raconté par Grégoire le Grand dans les *Dialogues,* III, 27 (éd. A. Moricca, Rome, 1924, pp. 198-199).
26. *Capitulatio de partibus Saxoniae,* 21, dans : *Capitularia Regum Francorum,* I, *op. cit.,* n. 26, p. 69.
27. *Ibid.,* 4 (p. 68).
28. *Cf.* ci-dessus, note et contexte.
29. *Cf.* ci-dessus, note et contexte.
30. IOHANNIS ITALICI *Vita Sancti Odonis,* dans : MIGNE, *Patrologia Latina,* CXXXIII, c. 51.
31. MONTANARI, *op. cit.,* p. 463.

ports réciproques. Le degré de pouvoir de chacun est signifié par sa place, plus ou moins proche de celle du chef, suivant un rituel plus ou moins formalisé. A la table de l'empereur byzantin, l'attribution des places était particulièrement rigoureuse, comme nous l'explique Liutprand, ambassadeur d'Otton I[er] près du roi des Grecs, fort irrité d'avoir été relégué à la quinzième place (32). La mauvaise humeur de Liutprand prouve d'ailleurs qu'en Occident aussi le rituel de table était considéré fortement significatif. Plus informel mais non moins révélateur est l'usage lombard rapporté par Paul Diacre, suivant lequel le fils du roi ne pouvait s'installer à la table de son père qu'après avoir pris les armes à l'ennemi (33). Alors seulement, ayant montré sa force et son courage, il pouvait s'asseoir à la table des chefs.

Même dans la société monastique, qui pourtant ne prévoit pas de hiérarchies formelles entre ses membres, les places à table sont attribuées en fonction de l'autorité (ici morale et spirituelle) de chacun, comme nous le savons d'après la Règle de saint Benoît (34) et d'autres textes normatifs. L'abbé, qui est *maior*, a sa table, distincte de celle des frères, à laquelle il peut occasionnellement inviter les plus anciens et accueillir les hôtes et les pèlerins (35). Dans tous les cas le lieu physique de la table représente parfaitement les rapports entre les personnes. Et si la table exprime la communauté et les rapports entre ses membres, l'exclusion de la table est le signe de l'exclusion de la communauté, de la dissolution de tout type de rapport. Pour le moine qui s'est souillé d'une faute, la première forme d' « excommunication » (exclusion de la communauté) est celle de la table ; manger dans la solitude est le signe de sa faute et l'instrument de son expiation. Et il doit, précise Benoît dans sa Règle, être pleinement conscient de la valeur et du sens de cette exclusion ; autrement il vaut mieux recourir à une autre forme de punition.

La solitude à table comme signe d'exclusion sociale et comme instrument d'expiation n'est pas propre à la culture monastique ; c'est une donnée générale de la culture monastique ; c'est une donnée générale de la culture du temps, d'ailleurs fortement pénétrée — surtout depuis l'époque carolingienne — de traits relevant du milieu ecclésiastique, et marquée par son influence. Même pour les laïcs, l'excommunication implique solitude et exclusion de la table de leur propre communauté. Et personne ne peut manger avec un excommunié, sous peine d'être frappé de la même punition. C'est ce qui arriva au roi d'Angleterre, frappé de la censure ecclésiastique pour avoir mangé avec deux

32. *Liudprandi Opera* cité, p. 181 (*Relatio de legatione constantinopolitana*, XI).
33. *Qui patri in periculo, ita et in convivio comes esset*, PAULI *Historia Langobardorum*, I, 23 (éd. L. Bethmann-G. Waitz, *M.G.H. Scriptores rerum Germanicarum in usum scholarum*, Hanovre, 1878, p. 70).
34. *Regula Benedicti* citée, LXIII, 18.
35. *Ibid*, LVI.
36. *Ibid.*, XXIV, 3-7 ; XXV, 5 ; XXX ; XLIV, 1.

nobles de son palais excommunié par l'évêque. La faute était grave puisque, malgré sa volonté de pénitence, il ne put être absout : Odon de Cluny rapporte cet épisode pour montrer que l'obéissance des puissants laïcs à la hiérarchie ecclésiastique est une stricte nécessité (37).

Je voudrais enfin envisager la valeur symbolique et représentative des offrandes de nourriture (38) qui peuvent advenir suivant des modalités variées, en des directions chaque fois différentes, avec des significations opposées. En sens pour ainsi dire horizontal, offrir à manger signifie solidarité, signifie inviter quelqu'un à faire partie de sa propre communauté, de son propre groupe. Tel est le signe de l'offrande de nourriture prévue dans les règles monastiques en faveur des hôtes et des pèlerins, qui sont de cette manière intégrés — même si ce n'est que provisoirement — à la communauté des frères (39).

Mais l'offrande de nourriture peut avoir lieu aussi en sens vertical, de haut en bas ou vice-versa. Le premier cas est celui du *potens* qui distribue à manger pour manifester sa richesse, sa force, son pouvoir. L'image la plus élémentaire que nous puissions proposer à ce sujet est celle, très ancienne, du chef qui partage le butin de guerre entre ses fidèles ; mais la fonction du « donner », comme nécessaire contrepartie du « prendre » (Georges Duby a écrit sur ce thème de très belles pages) (40), est une constante de la société du Haut Moyen Age, où la rapine a un rôle politique et économique essentiel. Il suffit de penser à la fonction de redistribution des entreprises domaniales (41), où le grenier du seigneur, centre de perception des redevances et tributs, pouvait aussi, en cas de nécessité, fournir de quoi subsister à une communauté de paysans que le seigneur n'avait aucun intérêt à voir mourir de faim, puisqu'ils lui appartenaient.

Dans un type différent d'offrandes alimentaires, toujours en direction verticale du haut vers le bas, signalons les dispositions — en général testamentaires — en faveur des *pauperes* (42). Nourrir un certain nombre de « pauvres » pendant un certain nombre de jours par an, les chiffres étant fixés en fonction des capacités financières et du degré de puissance de chacun, était un moyen normal, pendant le Haut Moyen Age, de garantir le salut de son âme et de l'âme de ses proches. Dans de telles offrandes l'aspect économique, d'assistance, avait en réa-

37. Voir l'épisode dans LAMMA, *op. cit.*, p. 105. Odon le raconte dans les *Collationes*, I, 24 (*Patrologia Latina*, CXXXIII, cc. 535-536).
38. Sur l'importance symbolique et représentative du don dans les sociétés primitives, *cf.* M.D. SAHLINS, « La sociologia dello scambio primitivo », dans : *L'antropologia economica*, éd. E. Grendi, Turin, 1972, pp. 99-146, aux pp. 130-133.
39. *Cf.*, par exemple, *Regula Benedicti* citée, LIII.
40. G. DUBY, *Guerriers et paysans. Premier essor de l'économie européenne*, Paris, 1973, III.1 : Prendre, donner, consacrer.
41. Voir sur ce thème, pour l'Italie, B. ANDREOLLI-M. MONTANARI, *L'azienda curtense in Italia. Proprietà della terra e lavoro contadino nei secoli VIII-XI*, Bologne, 1983. *Cf.* MONTANARI, *op. cit.*, pp. 81-82.
42. *Ibid.*, pp. 453-456.

lité un rôle tout à fait secondaire ; l'aspect rituel était au contraire prédominant, et renforcé par la symbolique des nombres (les « pauvres » à nourrir étaient de préférence douze, comme les apôtres). Un rite où les pauvres, tout compte fait, n'étaient guère pris en considération ; ils n'étaient que des instruments, permettant à d'autres, plus ou moins puissants, d'acheter la vie éternelle par un acte formel de charité (43).

Si l'on inverse la direction sociale du parcours, l'offrande de nourriture peut être faite du bas vers le haut, destinée cette fois à sanctionner et signifier une situation d'infériorité. Je pense aux « dons » (poulets, œufs, fouaces) que, par contrat, les paysans étaient tenus d'offrir au propriétaire de la terre qu'ils travaillaient. Dons forcés qui signalaient (ils étaient parfois appelés *signa*) la prééminence sociale et économique du propriétaire sur le colon (44). Il existait d'autres cas de dons forcés, sous forme de nourriture ou d'hospitalité gratuite, dus à titre non plus foncier mais territorial, c'est-à-dire politique : nourrir et loger (*albergare*) le roi et ses fonctionnaires ou, plus souvent, les puissants qui exerçaient les fonctions publiques au niveau local (45). Bien évidemment l'offrande de nourriture prend une autre valeur sémantique avec le renversement du rôle social des parties concernées ; d'acte gracieux elle tend à se transformer en acte dû, de concession en contrainte. Telle est encore la fonction de l'offrande quand le rapport de dépendance se pose non plus entre particuliers mais entre institutions. Il arrive souvent par exemple qu'un organisme ecclésiastique dépendant d'un autre soit tenu de manifester et représenter une telle situation de manière quasi théâtrale, moyennant l'offrande d'un repas aux membres de l'institution dominante. On comprend la très forte valeur symbolique de telles redevances en constatant l'importance qui leur est attribuée dans les controverses de nature juridique où les préoccupations de type proprement économique paraissent avoir un rôle décidément secondaire. Il suffit de rappeler par exemple le procès qui se déroula en 785 à Lucques entre l'évêque Giovanni, qui revendiquait au nom de l'évêché la possession de l'église Saint-Pierre, et le prêtre Alpulo, qui prétendait tenir cette même église de son héritage personnel. Or, pour démontrer que cette église dépendait de l'évêché, l'avocat de l'évêque invoqua l'argument suivant : le recteur de Saint-Pierre avait chaque année préparé un repas pour le défunt évêque

43. Sur la fonction des *pauperes* comme instrument de salut, *cf.* J. LE GOFF, « Les paysans et le monde rural dans la littérature du Haut Moyen Age (V^e^-VIe siècles) », dans : *Agricoltura e mondo rurale in Occidente nell'alto Medioevo*, Spoleto, 1966, pp. 723-741, à la p. 737. (Settimane di studio del Centro italiano di studi sull'alto medioevo, 13.)

44. MONTANARI, *op. cit.*, pp. 250-251 ; ANDREOLLI-MONTANARI, *op. cit.*, pp. 18, 93.

45. Le problème des redevances et des charges des ruraux au moment du passage de la seigneurie foncière à la seigneurie banale a été bien posé par M. BLOCH, *Les caractères originaux de l'histoire rurale française*, Paris, 1952, III, 2.

Peredeo comme étaient traditionnellement tenues de le faire les églises dépendant de la cathédrale Saint-Martin. Alpulo rétorqua qu'il avait en effet offert ce repas, mais c'était de son propre gré et non pas par devoir (46). Ce qui se débattait là était donc la valeur sémantique du repas, à savoir qu'il signifiait dépendance ou autonomie, contrainte ou générosité.

Des exemples de ce genre, fort nombreux dans la documentation du Haut Moyen Age (47), confirment l'image d'une société qui attribuait à la nourriture et aux comportements alimentaires une forte charge émotive (48) et communicative. Il est évident aussi que la nature du symbole et du message se définissait de manière fort différente suivant les circonstances, en fonction des rapports de pouvoir effectifs, des rapports sociaux et économiques, des attitudes mentales et des idéologies. Utilisés dans un code linguistique, la nourriture et l'acte alimentaire n'étaient que dans certains cas pris en compte pour leur nature spécifique ; d'autres fois ils n'étaient qu'un simple instrument destiné à exprimer des contenus qui leur étaient en soi étrangers.

Un « système de communication », c'est ainsi que Roland Barthes définit le comportement, dans son célèbre essai sur la psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine (49), un système où bien souvent la « circonstance » prend le pas sur la « substance », et où la fonction sociale de l'aliment dépasse sa valeur nutritive (50). La société du Haut Moyen Age, fortement marquée par le problème de la survivance quotidienne, avait avec la nourriture un rapport certainement plus immédiat et viscéral. Cela n'empêchait pas le fait alimentaire de se charger de significations sociales, symboliques, représentatives, communicatives. On peut même penser que cela favorisait cette surcharge de sens. Dès lors, bien loin de rester liée à la simple réalité biologique, la nourriture vraiment *parlait*.



46. *I placiti del « Regnum Italiae »*, éd. C. Manaresi, I, Rome, 1955, n. 6, pp. 14-18.

47. Mais pas exclusivement : dans les siècles suivants aussi, l'obligation d'offrir des repas est un des moyens qui permet de déterminer les rapports entre les personnes et les institutions. Par exemple, l'offrande d'un repas est longuement discutée dans la controverse qui, à la fin du XII[e] siècle, oppose l'évêque d'Imola aux chanoines de la cathédrale : *Chartularium Imolense*, éd. S. Gaddoni e G. Zaccherini, I, Imola, 1912, nn. 451-453 (a. 1197), pp. 546-584.

48. Cette belle expression est de W. KULA, *Problemi e metodi di storia economica*, Milan, 1972, p. 250.

49. R. BARTHES, « Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine », dans *Annales E.S.C.*, XVI (1961), pp. 977-986, à la p. 979.

50. *Ibid.*, p. 986.

Danielle RÉGNIER-BOHLER

EXIL ET RETOUR : LA NOURRITURE DES ORIGINES *

L'abondance des banquets et des fêtes dans les fictions médiévales de la fin du XII[e] au XV[e] siècle évoque un univers heureux où la cohésion du groupe rassemblé se consolide dans le déploiement du luxe et la joie collective, mais si les esthétiques conjointes de la saveur attendue et du regard émerveillé se glissent dans l'ellipse bien connue de la cour arthurienne où l'hyperbole suggère un flux inépuisable de mets, de dons et de parures, elles s'offrent d'autres fois, à la manière d'une pièce soigneusement montée, dans des scènes minutieuses comme les fêtes champêtres de *Guillaume de Dôle* où une société de grands seigneurs et de grandes dames s'ébat dans une nature délicieuse qui prodigue ses bienfaits, foisonnement des fleurs bleues et blanches, fromage crémeux de la vallée de Clermont et vin clair de la Moselle... Mais la transparence des utopies alimentaires ne doit pas faire oublier d'autres tables, plus symboliques, dans la *Quête du Saint Graal* par exemple où les chevaliers, déjà comblés par le Graal qui fait apparaître devant chacun « les mets qu'il désire », progressent - fuyant « ces nourritures trop riches qui incitent l'homme à la luxure et au péché mortel » - vers des nourritures « célestielles », jusqu'à « la nourriture la plus sainte, la plus exquise » qui apporte « toutes les douceurs inimaginables » (1). D'autres nourritures sont ombrées d'un symbolisme plus inquiétant : ainsi lorsque la métaphore courtoise du cœur dérobé et captif vient s'offrir sur un plat pour devenir « cœur mangé », il s'ajoutera dans le *Lai d'Ignauré* que l'on dit parodique, des attributs plus précisément liés à l'érotisme, ou lorsqu'une thérapie anthropophagique permet au lépreux, en vue d'une guérison, de boire le sang de jeunes enfants (2), ou enfin lorsque, dans un contexte explicitement transgressif

* (Les notes renvoient aux traductions des textes lorsqu'elles existent ; sinon elles renvoient à l'édition en langue ancienne, dont le fragment a généralement été traduit.)

1. *La Quête du Saint Graal* trad. Emmanuèle BAUMGARTNER, Paris, Champion 1979, p. 153 et 239.

2. Dans l'*Histoire d'Olivier de Castille et Artus d'Algarbe,* XV[e] s., qui reprend, en la modifiant en profondeur, l'histoire d'*Ami et Amile :* le sang y est conseillé comme potion (texte inédit).

— en écho au sombre repas de Chronos — le roi Terée dans *Philomèle* (3) paie tragiquement le viol de sa belle-sœur qu'il a vouée à l'éternel silence en lui coupant la langue : festins cannibales qui rappellent à juste titre que l'acte de manger est tout sauf univoque et qu'il peut, sous l'apparente innocence du contingent, servir à désigner interdits et situations de conflit.

Vœux de satiété, épitomé d'une utopique sociabilité, étape ultime d'une quête spirituelle et transmutation, fonction de vie ou de mort, châtiment qui renvoie l'être à lui-même en lui rappelant qu'une jouissance interdite peut être punie d'une dévoration de soi : l'acte de manger et de boire nous montre que les valeurs, les idéaux, les normes et les projections fantasmatiques de l'institution collective peuvent s'y faire entendre. Veut-on analyser dans les fictions médiévales — en acceptant le risque d'une trop rapide esquisse — la valeur symbolique de la nourriture et envisager, du point de vue culturel, les différences dans le genre de nourriture selon l'espace investi par l'individu *sans* et *avec* le groupe, veut-on dégager quelle représentation de l'organisation collective sera donnée à travers la lecture des pratiques alimentaires — substance partagée avec autrui ou consommation solitaire — on sera frappé par la récurrence dans les fictions médiévales de la place de la nourriture dans certains récits où, précisément, le geste d'appropriation du pain, du vin et de la viande devient *épreuve et test au social*, où l'aliment, auquel on peut reconnaître ici aussi quelque charge symbolique, sert à mesurer la cohésion du groupe comme signe d'une exclusion suivie d'une réintégration, où le régime alimentaire enfin, dans des situations contraintes d'exil, ainsi que les bonnes manières qui jalonnent souvent le retour au collectif servent, comme le disait Claude Levi-Strauss, d' « étalons de mesure » (4). Je souhaite donc examiner aujourd'hui le fonctionnement du code alimentaire, modeste dans ses composantes, qui s'attache aux situations d'exclusion de la collectivité où le héros sera contraint d'*inventer sa nourriture* et je voudrais suivre l'itinéraire de son goût et de ses appétences à travers l'inventivité originelle, qui ne manquera pas d'évoquer l'histoire d'une humanité primitive, jusqu'au moment où les avatars de la fiction vont le ramener parmi ses semblables. Exil et retour : plutôt que de céder aux charmes visuels et sapides de la gastronomie des banquets et au goût d'une archéologie des représentations utopiques — qui reste, me semble-t-il, encore à faire —, je m'engage sur le sentier austère de la nourriture du solitaire qui semble la *représentation figurative* de l'exclusion. Le rapport le plus intime au corps, en parallèle avec la

3. *Philomène* (ou Philomèle) édition Ch. DE BOER, Paris 1909 : dans ce récit attribué à Ch. de Troyes, l'enfant subit la totalité des apprêts culinaires, le rôti et le bouilli ; seule la tête restera pour être lancée, sanguinolente, au visage du père abusé...

4. Cl. LEVI-STRAUSS, *L'origine des manières de table*, p. 421, Paris 1973.

nudité dont, dans les mêmes situations d'exil, le corps est affecté (5), concerne en effet le rapport de l'individu au groupe, dans la mesure où l'invention d'un code alimentaire permet, outre la survie, d'accéder à la découverte (ou à la redécouverte) du code collectif, à des aliments nouveaux, à des préparations différentes et surtout à des « contenances » qu'il faudra respecter.

Etre nu, avoir faim, inventer pour survivre sa nourriture : ce noyau minimal (qui ne devait pas sembler tellement fantasmatique à l'homme des réalités médiévales, fût-il privilégié comme destinataire des récits !) du rapport au corps est parallèlement aussi une *privation de l'autre.* S'absenter de la collectivité peut impliquer un oubli du code alimentaire (une forme de régression) ou une totale méconnaissance du code, le temps du récit étant alors fait d'un recouvrement ou de l'apprentissage du code par l'individu temporairement exilé. Aussi le corpus des textes relevant de cette problématique sera-t-il relativement large : on pourrait aisément considérer que les histoires de *loups-garous* sont les formes les plus schématiques des destins d'exil et fournissent, par l'apparition instantanée de la gueule redoutable (et l'on sait à quel point les siècles ont été féconds en créations imaginaires de monstres dévorants...) l'emblème de la sauvagerie à laquelle les héros des autres récits seront provisoirement affectés ; pour le garou, le retour à la « semblance » humaine se fera par des gestes d'appropriation du pain et du vin qui posséderont quelques traits d'une heureuse transmutation. Je traiterai surtout des histoires d'*enfants sauvages* comme *Valentin et Orson* et *Tristan de Nanteuil,* nés en marge de la société et vivant selon les lois de la forêt, et des histoires de *traumatisés* et d'*amnésiques,* comme Yvain et le héros du *Dit du Lévrier* qui recouvrent la mémoire. Dans tous ces cas, à l'espace nouveau où se trouve éjecté l'individu dont le comportement se modifie dans le sens d'une gestualité chaotique, est liée une nourriture nouvelle qui le fait basculer vers un monde in-humain : no man's land, forêt, île déserte, bref un espace carcéral où il faudra apprendre à manger. A l'espace des origines, une nourriture des origines.

L'invention de la nourriture

La nourriture de l'exil est une nourriture que l'on « trouve » dans un espace que l'on apprend à occuper. Condamné à la forêt, le grand seigneur ami d'Arthur, Mélion le garou s'élance, dévorant *tout cru* le morceau du cerf qu'il vient d'abattre, il vivra désormais de la nourriture des loups. Comparables, les récits d'amnésiques font appel

5. Cf. mon article dans *Europe,* octobre 1983 : *Le Moyen Age, maintenant :* « Le corps mis à nu : perception et fonction symbolique de la nudité dans les narrations médiévales ».

à des ensembles sémantiques extrêmement stables ; privés de raison et de mémoire, en proie à la folie, Yvain et le héros du *Lévrier* errent dans l'espace sauvage et régressent vers un mode de vie inhumain. Les vêtements arrachés, le corps recouvert de poil, il ne reste à l'homme sauvage privé de mémoire que l'agression de la « bielle sauveginne », comme il est dit dans le *Lévrier*, qui peut d'ailleurs s'accompagner de comportements d'auto-agression. Au psychisme brouillé s'offre le *monde du cru, sans condiment ni préparation.* Si Yvain est encore capable de chasser lui-même, muni d'un arc et de flèches (6), le héros du *Lévrier* attend le gibier — dont il se nourrit — de son chien avec lequel il forme une unité originelle, se réfugiant contre son corps lorsqu'il a froid et hurlant de faim pour l'inciter à la chasse : ainsi

> « il mange et dévore le lièvre
> dont le goût lui plaît
> autant que s'il était assaisonné de poivre.
> Il va boire de l'eau de la source,
> puis se couche à même la terre » (7).

L'usage de la *viande crue* provient d'une métamorphose, comparable à celle du garou, et d'une occultation de toute appétence civilisée ; à la limite le héros se trouve dans un univers monstreux, comme pourrait le suggérer ce passage de *Huon de Bordeaux* (8) : le héros parcourt des terres étranges, des pays où le soleil ne luit pas, où les femmes sont stériles, où l'on ignore *l'usage du blé,* « où les gens *dévorent la viande crue,* comme des dogues enragés ».

A cette forme abrupte de réduction à une nourriture sauvage, au cours de la phase d'amnèse où le héros est pris de « rage » et « mélancolie » (*Yvain,* v. 3001), on comparera les situations d'exil où se trouvent retracées les conditions d'une *humanité primitive.* L'espace d'exil est fréquemment une île déserte et l'occupation de l'espace fournit l'esquisse d'une brève « robinsonnade » : *homo faber* se met en œuvre, exploite l'espace, invente son mode d'existence. Ici encore espace et nourriture se présentent en un réseau sémantique relativement constant : l'île déserte dans les *Prophécies de Merlin* (9) et dans les *Grands Géants* (10) est une terre de promesse dont les naufragés découvrent l'abondance. Poursuivis par Vertigier, Galeholt le Brun et Hector le Brun

6. Je renvoie pour une analyse détaillée de la sauvagerie d'Yvain à l'article de Jacques LE GOFF et Pierre VIDAL-NAQUET, « Levi-Strauss en Brocéliande », dans *Claude Levi-Strauss* (textes de et sur...), Paris, Gallimard, 1979, p. 265 à 319.

7. *Dit du Lévrier* éd. A. SCHELER, *Dits et Contes de Baudouin et Jean de Condé,* vol. 11, Bruxelles 1866-67, v. 927 ss.

8. *Histoire de Huon de Bordeaux et Aubéron roi de féerie,* trad. François SUARD, Paris 1983, Stock, p. 89.

9. *Les Prophécies de Merlin,* éd. L.A. PATON, New York 1926-27.

10. *Les Grands Géants,* trad. D. REGNIER-BOHLER dans *Le Cœur mangé,* Paris 1979, Stock.

arrivent sur l'*Ile Inconnue* (l'Isle Non Sachant), n'y trouvent âme qui vive, mais une « si grande abondance de bêtes sauvages qu'ils en furent stupéfiés » (p. 425). Se manifeste alors l'ingéniosité humaine : ils se fabriquent un arc et des flèches dont les fers proviennent des débris de leur bateau ; ils prennent en abondance du gibier, l'essentiel de leur nourriture (11), mais ne manquent pas de pommes sauvages qu'ils font cuire en des récipients de terre afin d'obtenir une sorte de cidre (« cervoises de pometes sauvages » p. 425). L'île semble aux naufragés tellement paradisiaque que « si elle était connue, il ne se pourrait en aucune manière qu'elle ne soit habitée, car (pensent-ils) elle est pleine d'agréments en ce qui concerne bois et rivière, plaines et montagnes et présente toutes les qualités nécessaires à la fondation d'une belle ville » (p. 426). Dans le court récit *Les Grands Géants*, l'île d'accueil, pour les criminelles punies d'une réclusion à vie sur l'*insula poenae*, est un grand espace de bocages, plaines, vallées et montagnes, de rivières poissonneuses et de taillis où court le gibier. L'ingéniosité des naufragées se déploie avec force détails : poussées par la faim elles mangent d'abord des « herbes crues » qu'elles trouvent en abondance et des « fruits qui pendent aux arbres », elles se nourrissent « de glands, de châtaignes et d'ail, de prunelles trouvées sur les buissons, d'églantines, de nèfles, de poires et de pommes » (p. 286-7). Par nécessité l'état de nature est pour elles strictement végétarien, mais elles ne tardent pas, ayant été dans le passé grandes chasseresses, à inventer une nourriture plus riche :

> « Comme elles étaient avisées et ingénieuses, elles réfléchirent longuement et fabriquèrent avec adresse plus d'une centaine de pièges. Avec des branches fines, elles firent des lacs pour prendre le gibier. Pour prendre les oiseaux, elles fabriquèrent des ardillons à l'aide de baguettes ». Puis elles allument un feu « à l'aide de cailloux », font cuire les gros animaux « dans leur peau », font rôtir à même la braise le petit gibier et les oiseaux » (p. 228-289).

Dans les deux récits du XIII[e] siècle, on insiste sur l'eau de source qui est dite « bonne et claire » (*Prophécies*). La diététique imposée par cet état de nature sur une terre vierge est éminemment profitable, car l'on voit les naufragées reprendre « force et corpulence » (*Géants*) et les chevaliers des *Prophécies* deviennent « gras et membrus ».

Au *cru* de l'amnésique s'oppose pour l'*homo faber* le *rôti*, à l'aliment non élaboré, une forme primitive de préparation, comme en témoigne la présence dans les *Prophécies* de l'objet culturel, le *récipient en terre*, objet lui-même d'une cuisson. Pourrait-on mettre en parallèle cette vision prometteuse d'un état primitif avec la représentation de l'*âge d'or* telle que nous la donne par exemple Jean de Meung dans

11. Cf. Jacques LE GOFF, *op. cit.*, p. 276, ils réinventent « en quelque sorte la civilisation, à son degré le plus bas ».

le *Roman de la Rose ?* Encore au stade d'une protohistoire qui précède la longue dégradation, la création du pouvoir et la naissance de la propriété, l'humanité primitive (les premiers pères et premières mères) vit d'une *économie de cueillette* et sa nourriture est strictement végétarienne : en ces temps-là

« les hommes n'étaient pas aussi raffinés
pour leurs habits et leurs mets ;
ils cueillaient dans les bois les glands
qui leur tenaient lieu de pain, de viande et de poisson
et ils cherchaient dans les buissons,
à travers vallées, plaines et montagnes,
pommes, poires, noix et châtaignes,
boutons, mûres et prunelles,
framboises, fraises et cenelles,
fèves, pois et petites choses telles
que fruits, racines et herbettes » (12).

Miel et eau pure complètent ce régime originel d'où le pain est absent, alors que ces hommes sont dits « égrener des épis de blé » (v. 8343). Heureux temps où la viande n'était pas recherchée, où le pain et le vin paraissent comme les signes d'un ultérieur (et déjà corrompu) état de civilisation, alors que l'absence de pain semblait bien apparaître comme un manque dans les *Prophécies* (« mais ils n'avaient pas de pain », p. 425)! Pourtant dans les deux récits la représentation de l'*homo faber* repose, d'une certaine manière, sur un primitivisme « doux » (13), un état où la forme primitive de l'existence est proche — comme dans *Le Roman de la Rose* — d'un âge d'or et d'un heureux état de nature. Les habitats respectifs sont d'ailleurs comparables : chez Jean de Meung, les cabanes et hameaux des premiers pères sont « recouverts de genêts, de feuillages et de rameaux » (p. 7) et ils creusent des « fosses dans la terre », mais dans les *Grands Géants,* si les géants creusent des cavernes, ils font édifier tout autour de grands murs et creuser des fossés : la société primitive ne sera qu'un monde féodal avorté (14)! Pour l'heure cependant y président les conditions d'une terre promise, alors que la vie primitive de l'amnésique était un état totalement bestial dont seule une intervention magique (l'onguent chez Yvain, et dans le *Lévrier* le passage de la fée guérisseuse) pourra

12. *Le Roman de la Rose,* trad. A. LANLY, Champion, Paris 1973, t. 11, p. 6.

13. Sur la notion de primitivisme et ses présupposés, cf. G. BOAS, *Essays on primitivism and related ideas in the Middle Ages,* Baltimore 1948, et aussi la belle étude d'E. PANOVSKY, « Les origines de l'histoire humaine », dans *Essais d'Iconologie,* Paris 1967, en particulier sur la réactivation par Piero di Cosimo d'une vision de l'humanité primitive.

14. En effet, le crime primitif des mères des géants et la répétition de l'inceste semblent rendre toute fondation véritable impossible : pour que l'île d'Albion soit habitable, il faudra que Brutus extermine totalement la race maudite.

rompre la malédiction. Seul le *Dit du Prunier* (15) où apparaît un traumatisé non amnésique retrace des conditions de vie primitive comparable au végétarisme idyllique de l'âge d'or : rejeté par la dame qu'il aime, le héros fuit toute compagnie, déchire comme les autres son vêtement, chasse son cheval et meurt de faim :

> « mais nature qui nous aide adroitement en toutes circonstances l'engagea à goûter des prunelles, des nèfles, glands, pommes et châtaignes, noix, poires sauvages et des graines de toutes sortes d'herbes » (p. 94).

Durant les sept années de sa vie forestière où il s'abrite dans un vieil arbre creux et pourri, il ne recherchera pas la nourriture carnée et son rejet de la vie sociale semble proche d'un *contemptus mundi*, conscient et volontaire.

Quant à l'enfant sauvage dans *Valentin et Orson* (16) et dans *Tristan de Nanteuil* (17), la nutrition animale dont a joui le nourrisson entraîne une différenciation morphologique importante, qu'il faut mettre en rapport avec ses vertus attribuées au lait maternel (le pauvre Keu privé du lait maternel réservé au bébé Arthur sera définitivement dépourvu d'importantes qualités) qui expliquent en particulier la forme de fanatisme maternel attribué à Ide de Boulogne, mère de Godefroy de Bouillon dans la *Chanson du Chevalier au Cygne :*

> Orson « pour cause de la nutrition de l'ourse » est venu comme une bête sauvage et vit « de vie bestialle et non pas humaine », il met à mort indistinctement bêtes et hommes : « la chair mengoit toute crue ainsi comme les aultres bestes » (chap. VI).

A l'occasion Orson saura profiter de rapines : à un vilain qui passe il dérobe les nourritures d'un autre monde, pain, fromage, viande ainsi que sa femme dont il fera usage à plusieurs reprises. Par contre Tristan, élevé et nourri par la cerve, velu lui aussi, a déjà pris goût, grâce à l'ingéniosité de la cerve, à la nourriture des hommes : elle apporte les vivres dont Tristan et Blanchandine, venue meubler la solitude du sauvage, ont besoin : vin, pain blanc, chapons rôtis, et à plusieurs reprises encore « pain et viande et poisson et deux barils de vin ». Initié à la nourriture de ses semblables, le sauvage (privilégié puisque, bien éloigné d'Orson qui restera longtemps privé de la parole, Tristan a été éduqué par un ange qui lui a appris les langues du monde, laisse 107) aura à suivre un itinéraire qui concernera plus

15. *Dit du Prunier*, trad. Suzanne DUPARC, *Mercure de France*, mai 1948. Cette traduction comportant quelques coupures. J'indique l'édition en langue originale d'Emile ROY, Publications de l'Université de Dijon, 1929.
16. *Valentin et Orson*, Incunable Maillet, 1484.
17. *Tristan de Nanteuil*, éd. K. SINCLAIR, Assen 1971.

spécifiquement la *mesure* dans l'usage des mets et surtout la place à accorder à la jouissance gustative dans l'échelle des valeurs chevaleresques, l'exploit et la foi.

Pain et vin : vers la nourriture des autres

Dans l'espace d'exil où la créature amnésique est emprisonnée par un mode de vie bestial réduit à la chair crue, où l'homme ingénieux par contre a recours à une alimentation de cueillette, ou à un régime végétal complété par du gibier, deux grands absents : le *pain* et le *vin*. L'ermite dans *Yvain*, il est vrai, instaure une forme d'apprivoisement de l'homme forsené qui lui apporte de la venaison et recevra de lui un pain grossier (18). Pourtant pour le garou — plus que pour l'amnésique où l'accent est surtout placé sur la régression de l'alimentation, de la gestualité, de la cohérence psychique — et surtout pour l'enfant sauvage, les narrations comportent une phase importante de réintégration, inaugurée par un rituel fort riche dont la nourriture fait partie : parallèlement au processus qui fera de l'homme nu un homme vêtu, à travers le rite de purification du bain et de la suée, le sauvage devra apprendre à manger des mets nouveaux et surtout montrer qu'il sait manger comme l'exige le code de son groupe d'origine : pain et vin apparaîtront ici comme des *signes culturels* qui annoncent le rapport recouvré, ou trouvé, avec le collectif.

Ainsi le garou des forêts d'Irlande (19) trahit aux yeux d'Arthur et de ses compagnons une modification profonde de sa nature (le loup est, dira-t-on, « desnaturés », v. 430) dont les symptômes sont l'usage du pain et du vin, ainsi que le comportement « courtois » :

> Arthur fait présenter au garou du pain qu'il prend et mange ; on lui donne alors un morceau de viande qu'il mange « courtoisement », puis « le roi fit présenter du vin en un bassin devant le loup. Le loup le vit et le but, sachez qu'il en avait fort envie » (p. 144).

Cet épisode précédant le retour à la semblance humaine, le rapport à certains *mets-clés* devient un test d'humanité et le signe d'un recouvrement possible, en fait le seul signe qui trace véritablement la voie aux circonstances de la métamorphose. On ne sera pas étonné, dès lors, que le pain soit présenté parfois comme possédant la vertu de *ramener à la conscience :* lorsque souillée de la fange marine et dans un état de grande faiblesse, l'héroïne de la *Belle Helaine de Constantinople* sera recueillie par le roi d'Angleterre, celui-ci demande à son

18. Cf. J. LE GOFF, *op. cit.*, p. 281, « Le poète définit ainsi, tantôt implicitement, tantôt explicitement, des absences, celle de la bouillie, celle du vin, celle du sel et des épices, celle en général des « manières de table ».
19. *Le Lai de Melion*, trad. dans *Cœur mangé*, p. 144.

« aumônier » du pain qu'il place devant la bouche d'Helaine, elle revient alors à elle, puis : « elle mangea du pain et but du vin jusqu'au moment où elle sembla tout à fait revenue à elle » (20). Plus explicite et plus concret, le long processus d'apprentissage de l'enfant sauvage dans *Valentin et Orson :* au sauvage qu'il a conquis et en qui il ne reconnaît pas encore son frère jumeau, Valentin propose :

> « Venez avec moi et vous agirez en homme sage. Je vous ferai baptiser et vous ferai connaître la sainte foi, et je vous donnerai beaucoup de viande, de poisson, de pain à manger et beaucoup de vin à boire, je vous donnerai de quoi vous vêtir et vous chausser somptueusement, et vous mènerez tous les jours une vie convenable comme le veut la nature de l'homme » (« home naturel ») chap. XII.

Or Orson dont la niceté en fait de nourriture n'a d'égal que la nudité et l'ignorance absolue de la parole — il ne communique que par « signes » — doit d'abord apprendre ce qu'est la *cuisson de la viande* et le *mouvement de la broche,* ainsi que *l'usage modéré du vin,* bref apprendre le temps propre pour chaque chose et la mesure dans **son** usage :

> Les deux frères se logent dans une hostellerie et trouvent dans la cuisine des chapons et plusieurs morceaux de viande qui se trouvent sur une broche. Valentin fait signe à Orson de tourner la broche, car la viande ne semble pas encore cuite : le sauvage « mit la main à la broche et en retira une bonne partie de la viande, il ne demanda pas si elle était bien ou mal cuite, mais la mangea comme un loup dévore la proie, puis il vit un baquet plein d'eau, y plongea la tête et but tout comme le cheval boit à la rivière » (chap. XIII).
> Valentin, pédagogue, amène Orson à la cave et lui tend une cruche de vin, qu'il goûte et trouve « fort bon et friand ». Et il en boit si largement qu'il vide toute la cruche sans reprendre son souffle, il en réclame encore et Valentin prend « grand plaisir à voir et à regarder les contenances d'Orson le sauvage ». Ayant appris que « le vin vaut mieux que l'eau », Orson tente de faire boire son cheval, mais en vain, et ivre, il se couche près du feu et se met à ronfler. Valentin se met à philosopher : « Vrai Dieu tout puissant, quelle faible créature qu'un homme endormi, qu'un homme qui sous l'effet de la boisson perd *sagesse et mémoire !* »

On se souvient que l'absence de « sens et memoire » caractérisait précisément l'asocial dans la forêt. Savoir user du vin, savoir passer du cru au cuit, donc savoir attendre la cuisson adéquate de la viande, savoir passer de la frénésie immodérée au contrôle du plaisir gustatif est l'essentiel des « contenances » que le sauvage aura à maîtriser. Le sentiment de la honte naissante est d'ailleurs l'un des premiers signes d'acculturation. Le sommeil dans lequel Orson plongera à plusieurs reprises sous l'effet du vin est une forme d'absence au monde et une

20. *La Belle Helaine de Constantinople,* incunable BN s. d. Rés. Y2 708 veuve Nic. Chrestien.

mort de la conscience : sommeil et ivresse sont comparables au repos foetal qui précède une nouvelle naissance, celle de l'individu au groupe, et le rapport doit se faire avec le profond sommeil d'Yvain et du héros du *Lévrier*, au cours duquel s'opèrent l'anamnèse et le réveil à la raison. Ainsi manger, boire, se vêtir, dormir d'un juste sommeil, manger avec les autres et comme les autres forment un ensemble anthropologique dont les éléments jalonnent la voie vers l'intégration définitive du sauvage.

D'ailleurs — et hors du schéma narratif qui précède, il faut le souligner — le *Dit du Prunier* décrit un érasement fort intéressant du code alimentaire, une méconnaissance significative des « contenances » et parallèlement une méconnaissance des valeurs chevaleresques : prodigue en « nices manieres » (v. 390), le héros au moment où il sera amoureux, modifiera totalement le rapport à son propre corps (les soins), le rapport à la nourriture, son rapport à la sociabilité, l'attention au code de la table fait de médiations multiples entre la bouche et les mets :

> Auparavant sale, négligé, crotté, se taillant de grands morceaux avec un couteau crasseux, le dos bossu, prenant « à cinq doigts les sauces, les civets et les galantines », le jeune homme est métamorphosé : après la messe, il se rend à la panneterie demander une nappe, prépare les tranches de pain, frotte les couteaux. Il observe « comment se faisait le service : comment on partageait civet, faisan, oie ou oison, grue, butor, perdrix, pigeon ; avec quelle adresse et quelle grâce les écuyers tranchants se servaient d'un couteau, de deux ou de trois ; quels étaient les poissons de mer ou d'eau douce qui se mangeaient à table avec les doigts, et ceux qu'il fallait découper à l'avance avec les couteaux, comment on pouvait les sortir de la gelée ou de la galantine sans se salir les doigts, comment les écuyers choisissaient le bon morceau dans divers plats et tranchaient tout si menu que les dents ne se fatigueraient guère à mâcher et à avaler, comment enfin ils piquaient les morceaux de viande sans les toucher avec la pointe du couteau pour les mettre sur les tranches de pain » (p. 86 et 87).

Moins que l'ignorance d'un code, c'est une forme de démesure, une déraison primitive, qui caractérise Tristan le sauvage : bien qu'il ait joui dans la forêt d'une éducation providentielle, il se fait donner un complément d'enseignement par ceux qu'il rencontre, en particulier sur la chevalerie et la religion, enseignement auquel il opposera ses propres valeurs et sa propre « religion ». A Blanchandine par exemple, il dira :

> « Combattre ne m'inspire aucun désir !
> Je me rendrais volontiers, je ne le cache pas,
> là où l'on mengerait de la viande rôtie et où
> l'on boirait du vin en abondance ! » (laisse 110)

et de sa propre foi :

> « Ma croyance, c'est la viande, le pain et la poivrade, et mon amour va au vin ! Quand je suis repu, il me semble que rien de mauvais ne pourra m'arriver de la journée ! » (laisse 149).

Le grand branle du monde : les broches

Loin de se réduire à l'une des lois des fictions qui veulent que les héros possèdent chair et sang, le rapport à la nourriture, coïncidant avec des phases d'exclusion et de réintégration, possède une valeur symbolique de *transmutation de l'asocial* vers un être intégré au collectif. Or la préparation des aliments, la vie des cuisines et la circulation des mets semblent à leur tour particulièrement liées aux fonctionnements collectifs : la nourriture apparaît ainsi comme *point névralgique* de la vie collective.

Sur les chemins initiatiques, le rapport manqué ou réussi aux contenances est une étape nécessaire, et si le nice Perceval, au début de son itinéraire, dans l'épisode de la Demoiselle sous la tente, faisait montre d'une fort peu courtoise appétence de la nourriture d'autrui, le *Lai de Désiré* par contraste représente le héros témoignant d'exquises manières qui lui procureront l'accès à l'Autre Monde où il espère trouver la fée :

> dans la forêt « le chevalier prit un couteau, coupa un bon morceau de viande, l'arrosa de poivrade, l'offrit au nain qui le mangea. Il ouvrit le couvercle du hanap, lui offrit tout d'abord à boire et ne mangea pas un seul morceau sans lui en offrir un autre tout aussi bon. Le nain trouva ses manières si affables, généreuses, aimables et raffinées qu'il ne put plus s'empêcher de lui parler » (21).

Si la valorisation du « savoir manger avec autrui » est ici tout à fait évidente, il est significatif que des formes d'organisation collective — une distribution des *fonctions* concernant la nourriture — se dessinent dans certaines robinsonnades, dans l'Ile Inconnue des *Prophécies* par ex. où les chevaliers et les quatre marins se partagent l'organisation quotidienne. Les uns chassent le gibier, les autres se livrent à la cueillette et accommodent les mets, dociles à la reproduction d'une hiérarchie sociale :

> « Les deux valeureux chevaliers partaient à la chasse pour la journée et attrappaient les grands oiseaux et les grands animaux ; les quatre marins partaient à la recherche de petites pommes et préparaient le repas pour les deux chevaliers qu'ils servaient de leur mieux » (p. 425).

21. *Le Lai de Désiré*, trad. dans *Cœur mangé*, n. 79.

A partir de l'extrême importance attachée dans *Valentin et Orson* à la lente maîtrise d'appropriation de la nourriture, on pourra s'interroger sur l'agressivité manifestée à l'égard du maître des cuisines, qui a pour issue le *meurtre* (*mérité*) *du cuisinier.*

> Alors qu'il se montre déjà prêt à lire le langage des signes de l'amour, Orson aperçoit dans la cuisine la nourriture que le cuisinier prépare pour le souper : « Il s'approche de lui, saisit deux chapons tout crus, y plante les dents et les mange comme ferait un chien ». Le cuisinier s'empare d'un pilon et en frappe Orson, *qui le bat à mort.*

Le meurtre du cuisinier, qui me semble transcender la valeur anecdotique, marque bien que commencent à reculer les frontières d'un pouvoir au profit d'autres enjeux : le maître des broches doit céder la place à celui qui — malgré quelques pesanteurs — se montre sur la bonne voie d'un retour à la collectivité (Orson découvrira en effet qu'il est fils de roi, frère de Valentin, neveu de Pépin).

Le règne sur la cuisine implique aussi la *maîtrise de l'abondance,* fût-elle miraculeuse : les deux jumeaux de la belle Helaine, élevés jusqu'à seize ans par un ermite, se sont instinctivement « distribués » selon des antinomies bien connues : Bras, le *végétarien,* n'a jamais mangé que des herbes et des racines, dormant sur de la paille, alors que son frère Lyon, le *carnivore,* ne mange que du gibier, chasse toute la journée cerfs et lapins qu'il fait cuire, dort à même la terre, un caillou sous la tête. D'ailleurs il est dit du premier que son mode de vie plus fragile (« son foyble gouvernement ») ne lui aurait pas permis de dormir sur une couche aussi dure que celle de son frère... Parvenus, en quête de leurs géniteurs, à la cour de la reine de Bavière, ils inaugurent un mélange, *croisé,* de la nourriture primitive et de la nourriture propre à l'intégration sociale, *pain* et *vin :* le premier jumeau ne touchera ni au vin ni à la viande et ne mangera que du *pain* et des *herbes* qu'il a lui-même apportées de la forêt, alors que son frère mange de la *viande* « comme un chien et met en pièces les gras chapons et boit à grandes coupes du *bon vin* ». Distribution des fonctions : alors que le végétarien se voit assumer l' « état » de la prière, l'autre devient *despencier* de la cour :

> Durant un siège, il fait venir les pauvres, leur distribue pain, vin, viande rôtie et tout ce qui est préparé pour le dîner « dont les cuisiniers s'affligèrent fort ». Il est accusé de vouloir affamer la cité, et la reine bannit les deux frères. On annonce alors que « toutes les broches sont chargées de rôt et qu'il y a à la cuisine deux fois plus de denrées que Lyon n'en avait distribué ». Plus tard, l'épisode se répète chez l'archevêque de Tours dont le végétarien devient *secrétaire* et le carnivore *bouteillier :* il fait donner à chaque pauvre un chapon et quatre pains. L'archevêque est atterré, on vient cependant des cuisines lui assurer qu'y règne l'abondance...

Assurer un juste équilibre des cuisines, procurer de quoi manger, conserver le contrôle des broches sont les signes évidents d'un fonctionnement utopique de la communauté. *Le mouvement perpétuel et rassurant des broches* serait-il dans ces fictions le grand branle du monde ? Vide, privée de mouvement, la broche annonce une « terre gaste ». Chargée, docile au temps propre de la cuisson requise, la broche — et par elle, la catégorie du rôti — se réclame de la durée, assure une permanence, incarne un concept régulateur et une garantie d'abondance. Le *cru,* la viande consommée dans l'instant à travers un geste de démesure, est l'arrachement à la durée, exclut toute régulation, devient signe du précaire. La distribution des fonctions autour de la préparation des aliments et la régulation de la cuisson, ainsi que la juste consommation seraient-elles, comme dans d'autres sociétés mais selon un mode spécifique, une façon symbolique de faire marcher le monde ? Dans ce contexte — et on se rappellera que « la rage et la melencolie » s'étaient emparées d'Yvain, l'asocial, qui a perdu tout repère des codes — il devient significatif qu'un texte comme le *Dit du Prunier* fasse appel au terme « *mélancolie* » (« ses nices melancolies » v. 250) pour décrire celui qui vit au mépris de toutes les règles de vivre, qui se choisit, comme le dit son père désolé, « les plus vils compagnons », qui passe la veillée « avec les fileuses », qui ressemble dans son accoutrement et sa négligence à une « bête sauvage », dont les contenances de table, on l'a vu, sont profondément choquantes. D'ailleurs qu'une forme d'ordre du monde soit souhaitée à travers l'attitude face à la consommation alimentaire apparaît bien dans nombre de textes normatifs, et si la démesure est condamnée chez Robert de Blois aussi bien pour les hommes que pour les femmes (« Bien est honiz et honiz soit / Et homs et fame qui trop boit » 311 *Chastoiement des Dasmes*) c'était déjà un Etat du Monde qui était accablé pour la gloutonnerie chez Etienne de Fougères (du moins les membres du bas-clergé, str. 48-58) :

« Pasteiement et beverie
C'est lor deduit par lecherie »).

Mais c'est surtout dans l'apologue social *Dui Chevalier vont chevauchant* que l'attitude à l'égard de la consommation alimentaire devient pour le chevalier le critère de sa place dans la société : face à la belle clairière, le « *locus amoenus* », les chevaliers rêvent d'un somptueux pique-nique, les clercs de plaisir érotique ; quant aux vilains, ils trouvent le lieu idéal pour un plaisir fécal. Or cet apologue, comme le dit très pertinemment Jean Batany (22), « attribue à chaque *état* une conduite, réelle ou souhaitée qui est, en un sens, un renversement de sa fonction, et pourtant, en un autre sens, un prolongement des réalités matérielles auxquelles est liée cette fonction ».

Ainsi le rapport à la nourriture qui dans les fictions apparaît en des oppositions extrêmement simples (cru/rôti, élaboré/non-élaboré, eau/vin) laisse affleurer des normes de configuration collective où le discours alimentaire porte le poids symbolique d'une épreuve à franchir pour le mieux. A l'égal du rapport au vêtement, l'acte d'apprendre à manger et à boire avec les autres, tout comme le contrôle de l'appropriation des mets, désigne l'enserrement idéal de l'individu dans la communauté.



22. Jean BATANY, « L'apologue social des strates libidinales : Dui chevalier vont chevauchant », Actes Colloque *Récit bref*, Amiens 1979, p. 136-137 et il ajoute : « La fameuse *largesse* de la classe aristocratique, bien moins que de l'altruisme, serait en fait une attitude de consommation ostentatoire ».

Marie-Christine POUCHELLE

LES APPÉTITS MÉLANCOLIQUES

Depuis que les romantiques en proie au spleen ont affirmé un dédain distingué pour les nourritures terrestres, les mélancoliques n'ont plus guère d'appétit. En revanche, pour les encyclopédistes et les médecins du Moyen Age, les victimes de la « *bile noire* » se caractérisaient par les appétits les plus fous.

Ce renversement, moins tranché d'ailleurs qu'il n'y paraît tout d'abord, tient à l'édulcoration qu'ont subie au cours du temps les images de la mélancolie (1). La bile noire médiévale a quelque chose de radical. Puissance de sauvagerie, de délire et de mort, elle est aussi nécessaire à l'entretien de la vie, voire à sa reproduction. En explorant la configuration symbolique dont elle participait aux XII[e], XIII[e] et XIV[e] siècles, je tenterai de montrer comment elle sous-tendait l'imaginaire de l'appétit, quand ce n'était pas les figures mêmes de l'avidité.

Au XIII[e] siècle Barthélemy l'Anglais rapporta que les femmes enceintes et les hémorroïdaires, chez qui la mélancolie abonde, « *ont appétit de choses mauvaises* », à cause de « *la fumée du mauvais sang corrompu qui est retenu dedans leur corps, laquelle fumée blesse les nerfs sensibles de l'estomac et fait muer l'appétit* ». Alors « *la personne désire son contraire comme charbons, terre et sel* » (2).

Un peu plus tard le médecin Bernard de Gordon devait donner lui aussi une liste des substances repoussantes réclamées par les futures mères et plus généralement par ceux qui souffrent d'humeurs mélanco-

1. La mélancolie et son histoire ont fait l'objet d'une bibliographie intéressante (173 titres) dans J. STAROBINSKI, « Histoire du traitement de la mélancolie des origines à 1900 », Documenta Geigy, *Acta psychosomatica*, n° 3, 1960. Pour ce qui concerne spécifiquement la période médiévale, la récolte est cependant assez maigre, de même que cette époque est relativement peu traitée par Starobinski (il s'en tient à quelques lignes rapides sur Hildegarde de Bingen, et à une courte analyse de Constantin l'Africain). D'autre part il arrive que, chez les auteurs médiévaux, la mélancolie soit associée à la perte de l'appétit. C'est ce qui se passe, par exemple, pour les amoureux malheureux : cf. BERNARD DE GORDON, *Lilium medicinae* (1305-1311), Paris, 1542, f° 111 v°.
2. BARTHELEMY L'ANGLAIS, *Le grand propriétaire* (vers 1230), traduction de Jean CORBECHON, Paris, 1528, Livre VII, chapitre XLIIII, De l'appetit qui est trop grant et qui est appellé bolisme, f° 89 v°.

liques. Aux charbons s'ajoutent l'argile ou la craie (*creta*), poissons et viandes crues, ainsi que les fruits verts (3). Ces appétits sauvages se situent en deçà de toute cuisine, et relèvent d'une animalité qui confine à la folie. Même les fils de roi n'en sont pas toujours préservés. Lorsqu'Yvain, le Chevalier au Lion, perd l'amour de sa dame par sa propre faute, un « *torbeillons* » de « *rage* » et de « *mélancolie* » lui monte à la tête : devenu fou, ayant perdu la mémoire il se dévêt, court nu parmi champs et forêts, et mange son gibier cru (4).

Ainsi les débordements de la bile noire étaient-ils censés provoquer chez leurs victimes des appétits dénaturés. Une telle conception ne se comprend que si l'on se reporte aux représentations physiologiques alors en usage.

Ce que nous appelons aujourd'hui le sang était pour les savants médiévaux une substance composite formée de quatre humeurs : sang, bile, phlegme, mélancolie (5). En constant renouvellement, ces constituants de la masse sanguine résultaient de la digestion des aliments absorbés. Le processus commençait dans l'estomac, qui extrayait la partie utile du bol alimentaire, le chyle, puis continuait dans le foie, qui faisait *bouillir* le précieux suc. Cette coction, inégale, produisait le meilleur comme le pire. Outre la bile et le phlegme, étaient ainsi fabriqués le sang proprement dit, chaud et humide, principe même de la vie, et, à l'opposé, un résidu calciné, une « *cendre humorale* » froide et sèche de nature terreuse, considérée comme « *l'ordure et la lie* » de la masse humorale : la mélancolie (6). De couleur noire, responsable, quand elle n'était pas maintenue dans d'étroites limites, des maladies les plus terribles, de la lèpre, du cancer, de la folie, cette bile noire entretenait avec la vieillesse, la stérilité et la mort une relation privilégiée.

Cependant une surproduction relative de « *cole noire* » était théoriquement compatible avec la santé. C'était ce qui définissait la complexion, le tempérament, mélancolique. Mais alors était-on placé sous le signe de Saturne, « *mauvaise planète, froide et sèche, nocturnale et pesante* ». Laids, le teint pâle ou même jaune, paresseux et tristes, lourds, les hommes de cette catégorie ont tout le corps âpre et les talons entamés par de grandes crevasses sèches. Prédisposés au travail de la terre « *ils n'ont point d'horreur de choses puantes et ordes, et quierent viandes seiches et aigres* » (7). En effet, les semblables

3. BERNARD DE GORDON, *op. cit.*, f° 230 (*De corruptione appetitu*).
4. CHRETIEN DE TROYES, *Le Chevalier au Lion*, M. Roques, Paris, Champion, 1965, vers 2786 et sq., et 2998.
5. BARTHELEMY L'ANGLAIS, *op. cit.*, Livre IV, chapitre vi, f° 35, Des humeurs et de leurs générations et de leurs œuvres. *Chirurgie de Maître Henri de Mondeville*, trad. E. NICAISE, Paris, 1893, p. 650 et sq. (éd. latine par J.L. Pagel, Berlin, 1892).
6. MONDEVILLE, *op. cit.*, p. 653 ; BARTHELEMY L'ANGLAIS, *op. cit.*, Livre IV, chapitre xi, « De la propriété de la mélancolie », f° 38.
7. BARTHELEMY L'ANGLAIS, *op. cit.*, Livre VIII, chapitre xxv, f° 108 v°, et Livre VIII, chapitre xxiii, f° 108.

s'attirant réciproquement, qui était intérieurement régi par une substance ignoble ne pouvait que désirer des aliments répugants (8). On notera au passage la nature mélancolique assignée aux vilains dont la littérature médiévale a d'autre part tracé des portraits où dominent le sombre et le bestial.

Dans les descriptions médicales le teint des mélancoliques oscille entre la pâleur mortelle du plomb et une noirceur diabolique. Le chirurgien Henri de Mondeville les voit bruns, noirs, maigres. Leur urine est pâle, noirâtre ou brune, peu abondante ; leur sang est épais et noir. Ils se nourrissent de préférence de substances froides et sèches qui correspondent à leur tempérament et qui l'entretiennent : fromages secs et vieux, choux, lentilles et toutes légumineuses, bœuf, chevreau, lièvre, sanglier et d'une manière générale bon nombre d'animaux sauvages (9). On peut alors se demander si les seigneurs, dont le gibier était la viande de prédilection, ne couraient pas grand danger de devenir la proie de la bile noire. Mais ce serait oublier que les nobles étaient, dans les représentations médiévales, caractérisés par la couleur rouge et le tempérament sanguin. A la différence des paysans grossiers ils pouvaient sans risque absorber ces redoutables mets, puisqu'il y avait en eux assez de chaleur et d'humidité pour combattre la néfaste influence des nourritures âcres, froides et sèches. De même, dans le domaine vestimentaire, seuls les très grands seigneurs purent se permettre de porter parfois leurs fourrures le poil à l'extérieur et de flirter ainsi avec l'animalité : leur aura suffisait pour détourner d'eux tout soupçon de sauvagerie bestiale (10).

Mais les mélancoliques n'étaient pas seulement friands de substances grossières et noires qui confinaient au contre-nature, ils étaient aussi de grands mangeurs (11). Pourquoi une telle voracité ? Parce qu'ouvrir l'appétit était justement la fonction spécifique qu'on assignait à la mélancolie dans l'organisation corporelle. Ramassée dans la rate, elle était envoyée par celle-ci jusqu'à l'orifice supérieur de l'estomac pour y faire naître le sentiment de la faim (12). Rien d'étonnant donc à ce que les êtres chez qui elle dominait eussent un fort appétit.

On tient ici la justification savante — médicale — qui permettait alors d'associer la mélancolie et l'appétit. Mais cette rationnalisation allait de pair avec un imaginaire qui débordait largement le registre de la pensée réfléchie, et qu'il nous faut continuer d'explorer si nous

8. BERNARD DE GORDON, *op. cit.*, f° 230.
9. MONDEVILLE, *op. cit.*, p. 604.
10. Robert DELORT, *Le commerce des fourrures en Occident à la fin du Moyen Age*, Ecole Française de Rome, 1978, pp. 358, 461, 462. M.C. POUCHELLE, « Des peaux de bêtes et des fourrures. Histoire médiévale d'une fascination ». *Le temps de la réflexion* (II), Paris, Gallimard, 1981.
11. MONDEVILLE, *op. cit.*, p. 604.
12. *Ibid.* p. 650. BARTHELEMY L'ANGLAIS, Livre V, chapitre xli, Des propriétés de la ratte (f° 58 v°).

voulons entrevoir ce que l'appétit représentait pour les hommes de ce temps. Les documents choisis pour ce cheminement relèvent d'un même fonds symbolique, même si les visées d'un « technicien » tel que le chirurgien Mondeville sont bien éloignées des intentions d'une sainte Hildegarde. Parce que ces textes se recoupent et se complètent, on les fera se répondre les uns aux autres comme on a déjà commencé à le faire dans les lignes qui précèdent, sur la scène imaginaire où l'histoire construit ses objets.

Les désordres de l'appétit ne pouvaient pas manquer d'occuper une grande place dans le discours médical médiéval, compte tenu de l'importance alors accordée au régime alimentaire dans le maintien de la santé et dans la thérapeutique. Bernard de Gordon leur consacre plusieurs chapitres dans son traité (13). Pour décrire la faim démesurée de certains malades, c'est à un animal de nature froide et sèche, *mélancolique*, qu'il renvoie : le chien (14). Ce dernier était en effet perçu comme perpétuellement affamé, en proie à un appétit intense, désordonné, insatiable. Le médecin montpelliérain souligne que cet animal va même jusqu'à revenir à ce qu'il a vomi. Aussi, dans l'avidité qui tenaille ses patients voit-il la manifestation d'un « *appétit canin* » Ces insatiables ont quelque chose de bestial.

Si d'autres sources ne le montraient à l'envie, l'analogie posée par Bernard de Gordon suffirait à suggérer que l'imaginaire de l'appétit et *a fortiori* de la dévoration, appartient au registre de l'animalité, comme bien longtemps auparavant les platoniciens l'avaient indiqué en affirmant que « *la partie de l'âme qui a l'appétit du manger et du boire* », c'est-à-dire l'estomac, était une bête sauvage enchaînée qu'il fallait nourrir à l'attache. Insensible à la raison, cet animal était jour et nuit séduit par des images et des fantômes (15)... Au Moyen Age cette sensibilité aux illusions devait être le propre des mélancoliques et des enragés.

Revenons en effet au chien, dont on imaginait que les ripailles, non seulement excessives mais abjectes, étaient à l'occasion sanctionnées par les hallucinations mortelles de la rage. Car le fidèle compagnon de l'homme n'est pas seulement insatiable, il se repaît aussi des pires substances : les cadavres (humains ? *cadavera mortuorum*) n'échappent pas à sa voracité, non plus que l'eau des puits corrompus (16). Alors la mélancolie se déchaîne et se putréfie en lui, la rage le saisit, comme elle saisira l'homme mordu par la bête infectée.

13. *Op. cit.* f° 220 et sq.
14. *Ibid.*, f° 228, *De canino appetitu.* Sur la nature mélancolique du chien et ses appétits désordonnés, voir aussi BARTHELEMY L'ANGLAIS, *op. cit.*, Livre XVIII, chapitre xxv f° 235 v°, et BERNARD DE GORDON, *op. cit.*, f° 31 et sq. (*De morsu canis rabiosi*).
15. PLATON, *Timée*, Paris, Garnier-Flammarion, 1969, p. 448.
16. BERNARD DE GORDON, *op. cit.*, f° 31 v°.

Rendu intérieurement immonde par la putréfaction de la bile noire, l'homme atteint par la rage — « *passio melancolica* » — est la proie du délire (17). Il craint avant tout l'eau pure, d'où le nom d'hydrophobie appliqué à cette affection « canine ». La transparence aqueuse grouille pour lui d'intestins, d'excréments, et de viscères de chien (18). Il faut donc lui éviter la vue de toute surface réfléchissante, et le soigner comme un fou maniaque, un mélancolique (19), puisqu'il confond monde intérieur et environnement, fantasme et réalité. Tel Narcisse, l'homme enragé est victime de ses propres mirages, et le chien malade, « *quant il porte char ou autre chose en sa bouche* » et qu'il traverse une rivière, voyant le reflet de ce qu'il porte dans l'eau, laisse ce qu'il tient pour prendre « *ce qui est néant* » (20). Aboyant à la vue de sa propre image prisonnière de l'eau le voilà bien qui, dans son avidité, laisse la proie pour l'ombre.

Ainsi, comme le démon, la mélancolie égare-t-elle ses victimes dans un réseau d'apparences mensongères, obscurcissant leur regard et trompant leur imagination. Du reste la bile noire était associée aux yeux puisque c'est par eux, pensait-on, que le corps s'en purgeait (21). Que les femmes en cours de menstruation ternissent les miroirs par leur seul regard ne doit guère étonner (22) : chez elles a rompu ses digues un sang menstruel chargé de mélancolie. Ne suffisait-il pas qu'un chien en absorbe une petite quantité pour devenir enragé (23) ?

Le sang des règles, supposé réunir les superfluités froides et grossières que le corps féminin ne pouvait éliminer, était à l'instar de la bile noire, considéré comme susceptible de déclencher les maladies mélancoliques telles que la lèpre ou le délire (24). A la suite de Pline et d'Isidore de Séville, Barthélemy l'Anglais lui attribue de remarquables pouvoirs de destruction. Les blés qui en sont touchés ne germent pas, les herbes en meurent, les arbres perdent leur fruit ; il a la propriété de faire rouiller le fer, noircir l'airain, et les métaux ; de dissoudre le « *ciment* » (25), l'asphalte (26). Enfin « *se une asnesse menge orge touchee des fleurs des femmes, elle sera autant de annees sans porter faons* » (qu'elle aura avalé de grains) (27).

17. *Ibid.*, f° 32. C'est au f° 31 qu'on trouvera la rage qualifiée de « *passio melancolica* ».
18. *Ibid.* f° 32.
19. *Ibid.*
20. BRUNET LATIN, *Li livres dou tresor*, P. Chabaille, Paris, 1863, p. 234.
21. GUILLAUME DE SAINT-THIERRY, Patrologie Latine (Migne), CLXXX, col. 700. A. SALMON, « Remèdes populaires du Moyen Age », *Etudes romanes dédiées à Gaston Paris*, Paris, 1891, p. 255.
22. BERNARD DE GORDON, *op. cit.*, f° 30 : « *et ideo mulier menstruata inficit speculum* ».
23. BARTHELEMY L'ANGLAIS, Livre IV, chapitre viii, f° 36 v°, « Du sang maulvais et corrompu ».
24. MONDEVILLE, *op. cit.*, p. 616 et sq.
25. BARTHELEMY L'ANGLAIS, Livre IV, chapitre viii, f° 36 v°.
26. BRUNET LATIN, *op. cit.*, p. 155.
27. BARTHELEMY L'ANGLAIS, *op. cit.*, Livre XVIII, chapitre VI, f° 228.

Puissance de mort, donc, ce sang était aussi puissance de vie. De même que la mélancolie, si redoutable, préside pourtant à l'entretien de la vie en incitant l'homme à se nourrir, la substance des règles est indispensable à la reproduction de la vie : c'est elle qui alimente le fœtus et lui fournit une partie de sa matière pendant toute la gestation. C'est elle aussi qui, après la naissance, se convertit en lait dans les seins maternels pour nourrir le nouveau-né (28).

Chez les femmes enceintes la rétention des règles n'allait pas sans péril, le fœtus n'utilisant pas nécessairement toute la matière mise à sa disposition. Aussi le corps maternel était-il alors encombré d'un surplus d'humeurs mélancoliques, comme celui des hémorroïdaires, dont les hémorroïdes constituaient autant de réservoirs de la mélancolie, comme celui des délirants, des maniaques, des fous. D'où les appétits dénaturés sur lesquels j'ai ouvert cet article.

Parmi les symptômes premiers de la grossesse figurent, pour Barthélemy l'Anglais, le désir qu'ont les femmes de « *diverses choses* » (29). Dans ce passage rien de plus n'est dit sur la nature de ces envies, de sorte qu'il semble s'agir non seulement de convoitises alimentaires mais du désir en général, comme si l'appétit de nourriture qui survient bientôt chez la femme gravide n'était que l'image métaphorique d'une faim autrement plus exigeante. Or les fantasmes relatifs aux exubérances du désir et des appétits dénaturés qui seraient ceux des femmes enceintes donnent à voir les mères comme des puissances redoutables en tant qu'elles sont des puissances désirantes. Et, si l'on en croit les données du bestiaire qui figure dans *Li livre dou Trésor*, les grandes dévorantes sont finalement de mauvaises mères.

Il est en effet un animal qui se présente à la fois comme mélancolique, ravageur dans ses appétits et détestable vis-à-vis de sa progéniture. C'est l'autruche, caractérisée par un estomac qui a conservé jusqu'aujourd'hui sa réputation, et par un aspect monstrueux puisque, tout en ayant ailes et plumes d'oiseau, elle ne vole pas, et qu'elle possède par surcroît des « *pieds de chameau* ». L'auteur ne la qualifie pas explicitement de mélancolique, mais c'est bien comme telle qu'il la décrit, « *pesante* » et « *oublieuse(e) malement* ». Or cette vilaine bête, capable d'avaler et de digérer n'importe quoi, affame ses propres petits : la dévorante n'est pas nourricière, c'est une mère contre-nature qui non seulement oublie ses œufs, mais, après leur éclosion, « *ennuie* » ses poussins et leur fait « *tant de cruauté comme il puent* » (30).

Sur ce point Brunet Latin, emporté peut-être par son imagination, diffère de Barthélemy l'Anglais qui, lui, tout en expliquant que l'autruche ne couve pas ses œufs et les oublie dans le sable, montre com-

28. MONDEVILLE, *op. cit.*, pp. 17, 21, 22, 58, 59, 728. BARTHELEMY L'ANGLAIS, *op. cit.*, Livre VI, chapitre iii, Livre V, chapitre xxxiiii.
29. Il renvoie à ce propos à Aristote et Galien. *Op. cit.*, Livre VI, chapitre vii, f° 70.
30. BRUNET LATIN, *op. cit.*, pp. 221, 222.

ment elle revient nourrir ses petits après leur naissance (31). Parcourir les bestiaires médiévaux permettrait de reconnaître comment cet oiseau a été perçu dans la majorité des cas. Mais quoi qu'il en soit le fantasme de Brunet Latin est malgré tout significatif. Il correspond bien à la représentation qu'Hildegarde, au siècle précédent, se fit des femmes de tempérament mélancolique. La maternité leur va mal, en effet. Généralement stériles, quand par hasard elles deviennent mères cela ne leur arrive qu'une fois et sur le tard, vers la cinquantaine (32).

Ainsi de tous côtés répète-t-on que la mélancolie est en l'homme la noirceur menaçante qui s'oppose à la vie tout en lui étant nécessaire. Mais est-ce vraiment cette substance effroyable qui fait de l'homme un fauve affamé ? L'histoire du péché originel, telle que sainte Hildegarde l'interprète, fait apparaître une réalité plus complexe. En effet au moment où Adam, poussé par un appétit scandaleux où la faim de connaissance se confondait avec le goût du fruit défendu, a désobéi à l'ordre divin, « *à cet instant même, la mélancolie s'est coagulée dans son sang* (...) *tandis que la lumière en lui s'éteignait* » (33). La bile noire, les appétits et le péché furent étroitement associés par Hildegarde, comme si la mélancolie, tout à coup définitivement épaissie, était en l'homme la marque indélébile de sa dissemblance.

Cette dissemblance culmine sans doute chez les cannibales. Au nombre des plaisirs contre-nature que Brunet Latin égrène dans le chapitre qu'il dédie au « *Delit* » figurent de « *cruels malices a guise des fieres sauvages* » qui sont le propre des « *frenetiques* », des « *forcenez* » et... des « *melancoliques* ». Or ceux qui consomment ces « *deliz de fiere* » sont « *cil qui se delite en ovrir les cors des dames grosses por saouler soi des filz que eles portent dedanz lor cors, et* (...) *celui qui manjue char d'ome ou char crue* » (34).

Comment maintenant ne pas évoquer celui qui, dissemblant par excellence, était aussi dans l'au-delà médiéval, le maître naturel des anthropophages, le diable ? Ce personnage partageait la noirceur des mélancoliques puisque l'un de ses déguisements favoris consistait à prendre une apparence d' « *éthiopien* », se montrant ainsi sous sa vraie couleur, « *noir comme mûre* » (35). Du reste la bile noire et le démon furent bien souvent associés, et par les médecins eux-mêmes. Pour Bernard de Gordon la rage, maladie mélancolique je le rappelle, mène à la « *manie démoniaque* » avant de provoquer la mort du patient (36).

31. BARTHELEMY L'ANGLAIS, *op. cit.*, Livre XII, chapitre xxxiiii, f° 140.
32. HILDEGARDE DE BINGEN, *Causae et Curae*, P. Kaiser, Leipzig, 1903, p. 89.
33. *Ibid.*, p. 143.
34. BRUNET LATIN, *op. cit.*, p. 306.
35. *Ibid.*, p. 171.
36. *Op. cit.*, f° 31, 32.

Inversement le diable peut être parfois à l'origine de la folie mélancolique (37).

D'autre part l'avidité de Satan c'est aussi celle de Saturne, ce « *grand mangeur* » de viande dont le Calendrier des Bergers devait rapporter au XV[e] siècle qu'il était aussi plein d' « *envie* » et de « *mauvaise malice* » (38). « *Convoiteux* » étaient également les hommes gouvernés par l'humeur noire (39). Ce trait se retrouve chez les mélancoliques décrits par Hildegarde de Bingen trois siècles auparavant. C'est même une de leurs caractéristiques majeures. Jamais satisfaits, les mélancoliques sont amers et avares, et leurs enfants mêmes sont haineux et envieux (40). Quant à Barthélemy l'Anglais il fit du chien, dont on a vu qu'il est à la fois mélancolique, vorace et insatiable, un animal « *envieux* », « *convoiteux* » et « *eschars* » (avare) (41).

Ainsi, d'image en image, sommes-nous conduits à nous interroger sur les représentations associées à la convoitise, à l'avarice.

Au XIII[e] siècle, le théologien Pierre le Chantre fit de l'avarice le modèle de l'insatisfaction. Comme la gueule de l'enfer, comme le sexe des prostituées, les avares sont des puits sans fond, dévorés qu'ils sont par un désir qui, comme une sangsue, ne cesse de clamer « *Apporte, apporte* » (42). Car si la « *libido* », le désir charnel, décline avec l'âge, l'avarice est incurable (43). Et le maître parisien de comparer les avares aux hydropiques, qui, tels Tantale, ont toujours soif, et à Narcisse qui, croyant étancher sa soif ne fit que l'aggraver (44), comme l'avait souhaitée celle de ses victimes qui l'avait maudit : « *Puisse-t-il aimer, lui aussi, et ne jamais posséder l'objet de son amour* » (45).

N'est-il donc d'appétit que mélancolique ? N'y a-t-il de désir que condamné à l'insatisfaction ? Ces rêveries médiévales incitent à méditer sur l'inassouvissement, la difficulté d'être et les séductions de l'avoir. En quête de l'impossible (46) les mélancoliques, tels que le Moyen Age les a imaginés, nous présentent peut-être, dans leurs appétits pour des nourritures prohibées, les figures métaphoriques d'une faim radicale que nous ne sommes pas sûrs d'avoir enfin apaisée.

37. *Ibid.*, f° 108. Sur l'association du diable et de la mélancolie à la Renaissance, cf. F. AZOUVI, « La peste, la mélancolie et le diable, ou l'imaginaire réglé », *Diogène*, n° 108, oct.-déc. 1979, pp. 135, 138.
38. *Calendrier des Bergers*, Paris, Guiot Marchand, 1493, f° 136.
39. *Ibid.* f° 145.
40. HILDEGARDE DE BINGEN, *op. cit.*, pp. 38 et 73.
41. *Op. cit.*, Livre XVIII, chapitre xxv, « Des mauvaises propriétés du chien », f° 235.
42. *Verbum abbreviatum, Patrologie Latine*, tome CCV, col. 77 (*De avaritia*) et col. 277 (*De bona esurie et siti*). Cf. aussi Innocent III, P.L. CCVII, *De contemptu mundi sive De miseria conditionis humanae*, Lib. II, cap. VII (*Quare cupidus satiari non potent*), et cap. XI (*De avaritia*).
43. *Ibid.*, col. 73 (*Contra cupiditatem et avaritiam*).
44. *Ibid.*, col. 277 et 73.
45. OVIDE, *Métamorphoses*, III, vers 405, Paris, Les Belles Lettres, 1961, p. 82.
46. BERNARD DE GORDON, *op. cit.*, « *De mania et melancolia* », f° 106 et sq.

Pascal HERBETH

LES USTENSILES DE CUISINE EN PROVENCE MÉDIÉVALE (XIII[e]-XV[e] SIÈCLES)

Les objets domestiques sont une porte ouverte sur le quotidien de la société traditionnelle. Une porte qui nous fait pénétrer, à la suite du notaire, dans la salle commune (*aula*) d'autrefois, dans ce sanctuaire au centre duquel, autour des braises rougeoyantes, les femmes s'affairaient à la préparation des repas. Pour connaître les différents types d'ustensiles culinaires, les listes notariées sont des documents indispensables, complémentaires des données de l'archéologie. Notre enquête est basée sur un ensemble de 49 inventaires de maisons (1), rédigés entre 1297 et 1445, dans la cité vicomtale de Marseille et en Basse Provence centrale (2). Nous présentons ici la substance de ses résultats en situant les instruments à leur place dans le processus culinaire.

La préparation à froid

Elle débute par le lavage des aliments. Cette opération ne semble pas avoir exigé de contenants particuliers. Les trois quarts de nos maisons sont en effet dépourvues de toutes bassines, bassins et bassinettes. Peut-être se servait-on de jattes en terre, *grazali, gavede,* elles-mêmes peu fréquentes (3). La cuisinière puisait l'eau dans de grandes jarres en terre placées dans la salle, à l'aide d'une louche, *cassia,* de fer ou de cuivre.

1. Intégralement publiés dans mon mémoire de maîtrise : *Répartition des objets domestiques au sein d'habitations marseillaises et varoises du XIII[e] au XV[e] siècle,* préparé sous la direction de M. Ch.-E. DUFOURCQ, Université de Paris X Nanterre, octobre 1982 et dont j'assure l'édition commentée.

2. Besse, Pignans, Puyloubier, Carcès, Draguignan, Brignoles, Camps la Source, la Celle, Montfort sur Argens, la Roquebrussanne, Archives départementales du Var, Séries 3 E 3 et 3 E 7.

3. Cf. G. et H. BRESC, P. HERBETH, L'équipement de la cuisine et de la table en Provence et en Sicile (XIV[e] et XV[e] siècles), étude comparée, dans les actes du II[e] Colloque international du Centre d'études Médiévales de Nice (octobre 1982): *Manger et boire au Moyen Age,* à paraître.

Le mortier, indispensable à la préparation des sauces et à la réduction en farine des céréales et des légumes secs, est beaucoup plus fréquent : on le trouve dans une maison sur deux à Marseille, une sur trois dans la Provence intérieure. Le matériau le plus cité est la pierre, suivi du marbre et du bois. Son complément logique, le pilon, en bois ou en pierre, est numériquement sous-représenté (4). Ce petit objet de faible valeur, aisément remplaçable, n'a guère soulevé, semble-t-il, l'intérêt des notaires.

La râpe à fromage, *gratuza*, est un signe de luxe : un quart des maisons marseillaises en sont pourvues ; et seulement une maison sur sept en basse Provence. Ustensile peu courant dans les inventaires de dot, la râpe est toujours unique dans la demeure.

Autour de ces objets qui interviennent directement dans la préparation des mets, se trouvent différents contenants à usages variés. Ainsi les pots, *potus, poaz, pot,* vases sans anses et majoritairement en étain, sont régulièrement cités dans la batterie de cuisine.

Leur destination n'apparaît clairement que dans une boutique proche du Lacydon en 1297. Ils servent à contenir des confits ou des confitures de noix et de dattes. Le rôle des « burettes » est encore plus obscur. Elles sont en cuivre ou, pour la plupart, en étain. Ces *miseraba, massacaba, mezseraba,* sont absentes des actes marseillais du XIII[e] siècle.

La cuisson

En dehors des ustensiles de soutien et de suspension, les notaires décrivent peu la cheminée. Nulle trace, par exemple, des chenêts si nombreux dans les inventaires arlésiens de F. Feracci (5), à partir du milieu du XV[e] siècle. Nulle trace non plus des pincettes, du fourgon à braises. Il faut attendre 1387 pour voir apparaître dans la salle d'un prêtre inconnu, à Brignoles, le tisonnier en fer, et 1445, pour le « cache-feu », *cachifavecz,* quart de sphère de terre cuite ou de fer, munie de deux poignées semi-circulaires fixes, conservant les tisons durant la nuit pour faciliter l'allumage matinal des brindilles. La présence d'un foyer construit est cependant attestée par la présence quasi générale de la crémaillère, *cumascle,* tandis qu'à Besse en 1423, le notaire précise « qu'une huche recouverte de deux planchettes est placée devant le foyer ». Le support principal est, partout en Provence, le grand trépied de fer, *tripos, tripode, endes.*

4. 13 exemplaires (*trissonum, crissonum, pizonus, pistonus*) contre 18 mortiers.

5. F. FERACCI, *Ameublement et cadre de la vie journalière à Arles au XV[e] siècle d'après les registres* 405 *E* 69 *et* 402 *E* 123 *des Archives des Bouches du Rhône.* Mémoire de maîtrise dactylographié, Aix 1976, cité dans *Aujourd'hui le Moyen Age, archéologie et vie quotidienne en France méridionale,* 1981-83 (ouvrage collectif), pages 29-30.

Les ustensiles de cuisson directe à la flamme ou à la braise sont peu communs. Les grils, *grazilla, rostineta,* qui ne sont jamais décrits, sont proportionnellement 5 fois plus nombreux à Marseille (3 maisons sur 8) que dans l'arrière-pays (3 maisons sur 40). Ils constituent au même titre que la broche, *aste, veru, broca,* un élément apprécié de dot. La broche, toujours en fer, précisent les inventaires, existe en deux tailles : la grande et la petite... 18 cuisines s'en répartissent 24 au total. Treize foyers ont une seule broche, quatre en ont 2, un seul en possède trois.

Cependant, en Provence médiévale, c'est la cuisson dans des ustensiles préalablement graissés ou contenant un liquide, qui prédomine nettement. La poêle, *sartago,* est une des « reines de la cuisine » avec le chaudron et la marmite. Poêle à longue queue et poêlon, *cassia,* sont destinés à frire le poisson. Ils sont tous deux présents dans 50 % de nos inventaires. On aurait pu s'attendre à ce que les détenteurs de poêles soient différents de ceux des poêlons, mais il n'en est rien. Les plus riches possèdent les deux, tandis que les pauvres sont totalement démunis. Notons la curieuse absence de palettes pour tourner la friture (7).

Le chaudron, *cacobus, payrolum,* se différencie de la marmite, *olla,* par sa taille : de un à douze brocs d'eau pour le premier, contre un seul pour la seconde. Cette dernière contenance semble supérieure à la norme aux yeux du notaire, puisqu'il la juge « grande » (8). La marmite possède par ailleurs une anse ferrée amovible (9). Ces deux contenants, faits d'airain ou de cuivre, signalent par leur présence générale, la prépondérance de la soupe, des légumes et de la viande bouillis dans l'alimentation quotidienne.

Dans l'ensemble donc, les récipients destinés à la cuisson, ne présentent guère de variété. Un tian, *tianus,* apparaît isolé à Marseille dans l'extrême fin du XIII[e] stècle. Ce poêlon couvert pour cuire à l'étouffée (10) correspond de toute évidence à un raffinement culinaire nouveau.

La rareté des menus objets intervenant dans la cuisson est frappante, mais ne doit pas conduire à des conclusions négatives : le notaire préoccupé de la valeur monétaire, ne relève que des ustensiles métalliques : une cuillère, quatre écumoires. Ces dernières n'étaient peut-

6. *Primo quemdam naucum ante ignem copertum de duobus tauletis,* Série 3 E 3/2, Archives du Var, Folio 135. Notaire Honoré Peleti.
7. Une seule mention d'une *paleta* dans la boutique marseillaise de Richard Jullan en 1297.
8. *Unam olam magnam capacitatis unius broqui,* 9 septembre 1384. Inventaire de tutelle de Bertrand Botini de Camps la Source, 5 E 7/58, Archives du Var. Folio non numéroté.
9. *Quasdam tancas olle ferratas,* octobre 1420. Inventaire de tutelle de Katroneta Meyrescesse, notaire Honoré Peleti, 3 E 2, Archives du Var, folio non numéroté.
10. D'après l'hypothèse de M. Henri Bresc.

être que des cuillères perforées, comme tendrait à le souligner cette périphrase de 1387 : *cullerias ferreas duas, unam ex illis perforatam.*

La vaisselle de table

Corollaire d'un menu à base de soupe, les plats creux individuels sont les plus fréquemment posés sur la table à tréteaux. L'écuelle, *paraxis, stanhada, grasaletus* (11), est universelle, quel que soit le milieu social du propriétaire. Sur un total d'environ 200 pièces, 56 écuelles sont dites en terre, 48 en bois, 40 en étain. Elles accompagnent des tailloirs, plus rares et donc semi-collectifs : *taillador* ou *cissorium*. L'ensemble suggère donc un système stable à deux éléments, le tailloir étant utilisé par deux voisins disposant chacun d'une écuelle.

Les plats collectifs n'apparaissent que tardivement dans nos inventaires : *platellus* à partir de 1373, *platus* après 1423. Ces plats et petits plats ne sont détenus que par huit foyers. Les premiers sont en terre, en étain et en bois, les seconds en étain ou en bois. Cette modification des coutumes de table soulève une interrogation, puisqu'elle intervient au moment où l'instabilité politique et économique de la fin du XIVe siècle appauvrit plus ou moins durablement les bourgs de la Provence rurale (12). D'autres innovations sont alors perceptibles : Monet Aycard, bourgeois de Besse sur Issole, vend en 1423, deux saucières d'étain, *duas salcerias stagni*. Il pourrait s'agir comme à Gênes au XVe siècle, d'une petite écuelle destinée à recevoir les condiments, sauce et moutarde.

En opposition avec les informations archéologiques, verres et gobelets à boire sont pratiquement absents des documents écrits. Même les inventaires de riches marchands marseillais qui comportent des plats et des pichets, ne connaissent pas le verre, mais seulement la coupe, *scyphus argenti*. Nous ne les rencontrerons qu'en 1373 dans le legs de Pons Dorgani, mort à Brignoles, prêtre et sans doute scribe professionnel. Trois verres sont enfermés dans un étui, *unum cartays cum tribus vitris*, un nécessaire de voyage, mais de qualité.

A l'inverse, pichets et carafes sont abondants dans nos documents : *picherius* de terre et *pitalfus* d'étain ou de terre cuite (13), tandis qu'à Marseille en 1297, est citée la carafe de verre dont la diffusion reste très limitée, signe de distinction sociale. Ajoutons à ces récipients collectifs, les quatre gargoulettes, *botellus, botelhus* trouvées dans

11. Auxquels nous ajouterons les fromagères *cazarias* placées dans un escudelier. Inventaire des biens de Guillaume Ferrer, Archives communales de Marseille, série FF. 501, folio 10, recto (1298).

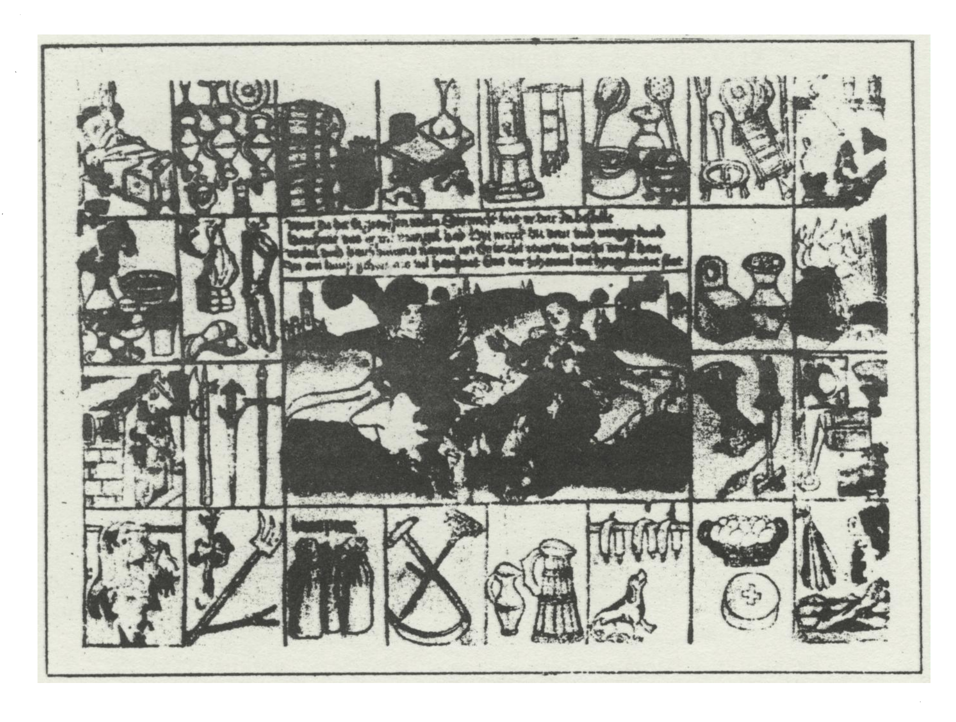
12. L'abandon de nombreuses maisons situées à l'extérieur des remparts en porte témoignage : voir à ce propos E. BARATIER, F. REYNAUD, *Histoire du Commerce de Marseille*, Plon, tome 2, Paris 1951.

13. A partir de 1384.

trois demeures marseillaises qui laissent penser que l'on pouvait boire le vin ou l'eau à la régalade.

Les notaires ne nous laissent guère d'informations sur les couverts médiévaux : pas de fourchette, peu de couteaux (5 maisons). Ces derniers ont une fonction multiple et il est bien difficile de discerner ceux qui servent dans la maison ou à l'extérieur. Le couteau qui pend à la ceinture du marseillais Bertrand Marin, servait-il à découper les mets dans son écuelle ? Les couteaux si précieux du boutiquier Richard Jullan, à manche de corail (14) sont-ils destinés à la table de quelques privilégiés ? Que recouvre cette expression : *cultellum hominis ?* couteau d'homme ? arme ? Dans la plupart des cas nous ne pouvons trancher.

Du XIIIe au XVe siècle, là batterie de cuisine présente donc, outre une constance de formes, une variété croissante, indice d'une gastronomie en évolution. Elle reste pourtant élémentaire et réduite, strictement adaptée à la nourriture simple, pauvre de la vie quotidienne.



14. Inventaire de tutelle, Archives communales de Marseille. Notaire André Grassi, Série FF. 501, folio 76 recto (août 1297).

Maguelonne TOUSSAINT-SAMAT

UNE RECETTE DU XVe SIÈCLE

Voici une recette extraite d'un livre de cuisine inédit, achevé de copier le 18 décembre 1481 par un certain Reimboldus Filinger de Strasbourg (1). Celui-ci n'aurait fait que reproduire un original rédigé en latin par un certain « N. médecin d'Assise », sans doute dans les années trente du quinzième siècle (2).

Ce « livre de recettes de cuisine propres à conserver le corps en bonne santé, bon appétit et bon goût » constitue un volume de 80 folios de papier (10 × 15,5 cm) relié en peau de porc. Il appartient à un fonds légué au XIXe siècle à la bibliothèque de Châlons-sur-Marne par un notable de la ville (cote 319 (129) Garinet).

Les cent huit recettes de ce manuscrit sont précédées de quelques considérations générales sur les herbes à cuire et les fruits, et d'une table des matières. Elles sont ordonnées de manière un peu incertaines en brouets, gelées, pâtés, légumes, sauces et poissons. Peu de recettes sont propres à ce recueil ; beaucoup sont proches des recettes du *Liber de Coquina* du XIVe siècle édité par Marianne Mulon (3). J'ai choisi de publier ici les « Tortelli d'Assise » (f° 58 v-59 v) précisément parce que c'est, dans un genre connu, une recette originale : cuisine régionale ?

1. Résidait-il à Bergame comme l'ont vu les archivistes du XIXe siècle ? Peut-être, mais la lecture est incertaine.
2. Le premier folio du manuscrit donne une date tronquée : 143. 1er mai.
3. M. MULON, « Deux traités inédits d'art culinaire médiéval », dans *Bulletin philologique et historique*, 1968, pp. 368-435, le *Liber de Coquina*, p. 396-420.

De modo faciendi Tortellos assisianos [4]

Recipe carnes porci masculi pingnes et macre videlicet de ventrescha et cossa, et elixa bene et bacte cum cultello minutatim; et recipe emule (5) *et erbelle vel grele* (?) *elixate et bene pistate. Et recipe ova debactuta; et omnia supra dicta misce simul in catino cum pauco sale, saffarano et bonis* (6) *speciebus; et fac misturam non morbidam sed aliqualiter spissam et misce bene.*

Et recipe farinam stacciatam super tabulam ligniam, et recipe de dicta mistura cum digitis vel cocleare, et involve super dictam farinam et fac formas sicut digiti manus longi de tota mistura, videlicet sero pro mane et mane pro sero ut bene firmentur.

Modus coquendi eos. Recipe brodium grassum pullorum vel vitelli dum bene bullit et mitte intus dictos tortellos et subito extrahe quia subito cocti sunt et mitte in parassidibus et desuper de dicto brodio et cum bonis speciebus, et da ad comedendum.

Et si vis facere pizzam ex dicta mistura, fac sine emula et magis morbida cum ovis et lactata in techia, et coque cum admigdalis mundis, uvis passis et speciebus desuper.

Comment faire les tortelli d'Assise

Prends de la viande de porc mâle, grasse et maigre, c'est-à-dire de la ventrèche et de la cuisse. Fais-la bien bouillir et hache-la menu avec un couteau. Prends de l'aunée (?) et des herbes bouillies ou ... ? ... et bien pilées ; prends des œufs battus et mélange toutes ces choses ensemble dans une jatte avec un peu de sel, de safran et de bonnes épices. Fais-en un mélange qui ne soit pas trop mou, mais plutôt épais et mélange bien.

Prends de la farine tamisée sur une table de bois. Prends de ce mélange avec les doigts ou avec une cuiller et roule-le dans la farine. De tout ce mélange, fais des formes de la longueur d'un doigt de la main. Prépare-les le soir pour le matin, le matin pour le soir, pour qu'elles se raffermissent bien.

Manière de les cuire : Prends du bouillon gras de poulet ou de veau et quand il bout bien, jette dedans lesdits tortelli et retire-les tout de suite, car ils sont cuits tout de suite. Mets-les dans des plats et mets par-dessus du même bouillon avec de bonnes épices et donne à manger.

Et si tu veux faire une seule pièce avec ce mélange, fais-le sans aunée et plus mou, avec des œufs et du lait (?) dans un plat et cuis-le avec des amandes émondées, des raisins secs et des épices par-dessus.

4. Pour l'édition, nous avons respecté intégralement l'orthographe et les formes très imparfaites de ce latin « de cuisine ».
5. *Emule* pour *enule* (?) ; de plus ce mot et ceux qui lui sont coordonnés devraient être à l'accusatif.
6. Le copiste a répété *et bonis*.

Jean-Charles HUCHET

LES MASQUES DU CLERC
(Le Tristan de Béroul)

Le plus souvent anonyme, le roman médiéval cherche, d'un même geste, à protéger son anonymat et à traquer le visage caché de son auteur. Il produit de multiples leurres dont se nourrit la fiction et qui aveuglent à plaisir la lecture, mais qui se révèlent cependant de subtiles interrogations de l'écriture romanesque.

Dans *le Roman de Tristan,* attribué à un certain Béroul, nom dont les efforts de la critique n'ont pu percer le mystère, le clerc auteur feint de livrer son nom (v. 1268 et 1790) (1) pour mieux dérober son identité et se représenter masqué, ailleurs, dans la fiction. Le contexte où émerge le nom pris pour la signature fait jouer habilement, comme pour les mêler, la vérité et le mensonge. La première mention du nom de Béroul (au cas sujet, « Berox ») intervient au moment où il faut trancher du sort réservé par Tristan à Yvain, le chef des lépreux à qui fut livrée Iseut « provee » d'adultère :

« Li conteor dïent qu'Yvain
Firent nïer, qui sont vilain ;
N'en sevent mie bien l'estoire,
Berox l'a mex en sen memoire,
Trop ert Tristran preux et cortois
A ocirre gent de tes lois. » (v. 1265-70).

Au-delà des rodomontades à finalité publicitaire, Béroul ne revendique son appartenance à la confrérie des « conteors » que pour mieux s'en séparer, souligner le mensonge (travesti en méconnaissance) de ceux qui ne « sevent mie bien l'estoire » et vanter l'excellence d'une mémoire témoignant d'une transmission orale de l' « estoire ». La vivacité du souvenir tient d'ailleurs moins aux facultés de mémorisation qu'à la chance d'avoir pu consulter l'écrit contenant la vérité de l' « estoire » et où Béroul dit l'avoir apprise :

« Ne, si conme l'estoire dit,
La ou Berox le vist escrit,
Nule gent, tant ne s'entramerent » (v. 1789-91).

Cette source écrite — et perdue — exista-t-elle ? La critique, non sans raisons, en a parfois douté (2). Serait-ce alors une invention du clerc

1. Nos références au texte de Béroul renvoient à l'édition d'E. MURET, *Le Roman de Tristan,* C.F.M.A., Paris, 1969, 4e éd.

2. Pour les repères bibliographiques, on pourra consulter l'excellente synthèse de D. SHIRT, *The old french Tristrans Poems. A bibliographical guide,* Londres, 1980.

grâce à laquelle il assoit la crédibilité de sa version ainsi que son autorité ? Et qui dira s'il ment moins ou plus que les « conteors » ? Béroul n'est peut-être que le nom reliant entre eux les multiples leurres mis en œuvre par le texte, l'autre nom du suspens entre vérité et mensonge, des contradictions du roman : l'archaïsme apparent (un effet de style ?) d'une première partie démenti dans la seconde, l'incohérence d'un baron tué à deux endroits différents du récit (3)...

La vérité du nom énigmatique est appendue à la vérité de l' « estoire » qui cherche elle-même à se fonder, et pourtant s'égare, par un geste de rupture avec une tradition légitimante. Le nom « Béroul » répond dans le registre « biographique » par une énigme au coup d'arrêt donné à la transmission qui fonde l' « inventio ». Le nom se donne pour la marque de la vérité du récit singulier qui « dé-ment » la tradition des « conteors ». Il personnifie la déviance par laquelle le récit tente d'accréditer la vérité de la fiction, à faire prendre le mensonge de la fiction pour la vérité de la fiction. Il ne témoigne que de l'oscillation entre vérité et mensonge, deux pôles entre lesquels, comme nous le verrons, le récit ne cesse d'hésiter, sans parvenir à s'empêcher de les mêler. Car comment croire à la vérité de la fiction et du nom qui en revendique la nouveauté, quand le récit ne laisse pas de mettre en scène des personnages se payant de mensonges ? quand le lecteur, convié à prendre la place de Marc dans le pin épiant les amants, reste sourd à ce qu'avouent leurs mensonges ? quand, enfin, l'ermite (la voix même de la vérité confondue avec celle de Dieu) conseille de mentir (v. 2353-54) et tend au clerc un masque pour qu'il se travestisse ? Le nom d'auteur fonctionne comme un leurre ; le clerc est ailleurs, dissimulé derrière ses personnages, et préserve son anonymat sous les figures antagonistes du nain Frocin et de l'ermite Ogrin afin de mieux livrer, et dérober à la fois, les secrets de son écriture. A l'instar d'un ermite, le « nain devin » « set de maint latin » (v. 636) ; il lit dans les étoiles (v. 322, 331, 736-37) comme l'ermite dans le livre de Dieu (v. 2292). Ne conseille-t-il pas à Marc d'envoyer Tristan porter à Arthur un « bref » (une lettre) (v. 649-54), dont on le supposera auteur, au même titre qu'Ogrin rédige un « bref » transmis par Tristan à Marc (v. 2356-2620) ? Enfin, Frocin ne se veut-il pas « conteor » lorsqu'il dévoile la fiction d'une vie à venir :

« Qant il oiet un enfant nestre,
Les poinz contot toz de sa vie » (v. 326-27).

tout comme Ogrin, dans le « bref » tracé de sa main, conte les « poinz » de la vie passée des amants et anticipe leur avenir en un récit digne du « conteor » Béroul ?

3. On a parlé d'un Béroul I (v. 2-2754), fidèle à une version primitive du roman dont le *Tristrant* d'Eilhart von Oberg est le meilleur témoin, et d'un Béroul II, plus récent, s'écartant significativement du texte fourni par Eilhart.

L'écriture impossible

Béroul est le seul auteur français ayant « conté » de Tristan à nommer le nain : « Frocin » (aux vers 320, 328, 645) et « Frocine » (aux vers 470, 1328, 1349). Singularité à coup sûr signifiante, qui fait à nouveau achopper sur le mystère d'un nom. M. Delbouille a cru devoir rapprocher le nom « Frocin » du mot « froncin » (ou « froncine ») qui désignait au XIVᵉ siècle (4), dans la région picardo-flamande, un parchemin (5). V. Gay, à qui il emprunte, définit ainsi le froncin : « Parchemin très blanc et de qualité supérieure qu'on appelait en Flandres « francin ». La froncine, qui subissait peut-être une préparation particulière, est presque toujours une peau de brebis passée en chaux » (6). La rugosité du parchemin faisant image à la peau rêche d'un crapaud, le mot « fro(n)cin(e) » aurait bientôt désigné un petit crapaud ou un têtard, et Béroul aurait transformé le substantif en nom propre pour résumer la hideur, tant physique que morale, du nain (7)... Le nom conserve l'écho de son origine et souligne les accointances du nain avec la question de l'écriture (8). On le dépliera comme un parchemin. Mais qu'écrire sur cette page blanche appelée par le nom, sinon la preuve des amours coupables de Tristan et d'Iseut, dont le scandale emplit un jour la vue des barons félons sans pour autant jamais s'offrir à celle de Marc ?

« Qar, en un gardin, soz une ente,
Virent l'autrier Yseut la gente
Ovoc Tristran en tel endroit
Que nus hon consentir ne doit ;
Et plusors foiz les ont *veüz*
El lit roi Marc gesir toz nus » (v. 589-94)

Il s'agit de capter dans les rets d'une représentation signifiante ce que les yeux de Marc ne peuvent, ou ne veulent pas voir, de substituer à la violence génératrice d'incertitude de l'image, la preuve d'un signe écrit qui fasse à jamais trace de l' « asenblee » de l'homme et de la femme dérobée à la vue. Car l'image n'est pas sûre et fait le jeu du

4. Le mot a dû cependant être utilisé bien avant sa première attestation littéraire.

5. « Le nom du nain Frocin(e) », *Mélanges offerts à Istvan Franck*, Sarrebrück, 1957, p. 191-203.

6. Cité p. 197.

7. Il est dit « boçu » (v. 320), « cort » (v. 1328) ; sa tête est grosse (v. 1328) ; il est proche d'une bête dont, au moins une fois, il eut le comportement (« il fist que beste », v. 1309). Comme le crapaud, il enfle (« De mautalent, rogist et enfle », v. 332). L'âme est à l'image du corps, s'y mélangent la félonie (v. 470) et la ruse (« voidie », v. 673).

8. Aucun autre auteur ne conservera dans un nom le lien du nain et de l'écriture. Le manuscrit D du *Tristrant* d'Eilhart le nomme « Aquitayn » (v. 3931), P « Volant » (v. 1780). Chez Gottfried de Strasbourg, il a pour nom « Melot » (« Melot petit von Aquitan », v. 14240).

désir de ne pas voir ; Marc en fera plus tard les frais, dans la loge de feuillage du Morois, lorsqu'il surprendra les amants endormis et s'abusera des signes (disposition des corps, vêtements, anneau, épée, cf. v. 1995-2019) d'une désunion actuelle n'abolissant cependant pas, dans la mémoire du lecteur, le souvenir de charnelles unions.

L'urgence d'une trace écrite s'est d'ailleurs fait sentir dès la première séquence de ce qui reste du roman de Béroul, lorsque Marc, grimpé dans le pin sur les conseils du nain, assiste au « parlement » des amants et guette « lor asenblement » (v. 474) sans que son regard puisse en saisir le signe :

« Or puis je bien enfin savoir.
Se feüst voir, ceste *asenblee*
Ne feüst pas issi finee.
S'il s'amasent de fol'amor,
Ci avoient asez leisor,
Bien les veïse entrebaisier » (v. 298-303).

A la différence de Marc, le nain voit, par « nicromance », tous les types de conjonction ; il les lit dans le cours des astres et dans l'assemblée des étoiles. Une première fois, juste après la scène du pin, il découvre dans l'agencement des planètes la menace qui pèse sur sa tête :

« Oiez du nain boçu Frocin.
Fors estoit, si gardoit en l'er,
Vit Orïent et Lucifer.
Des estoiles le cors savoit,
Les set planestres devisoit ;
Il savoit bien que ert a estre.
(...)
As estoiles choisist l'asente,
De mautalent rogist et enfle,
Bien set li rois fort le menace » (v. 320-332).

Menace qui n'est que le résultat de la réconciliation (« l'asente », v. 331) de Tristan et de Marc et qui, peut-être, aveugle le roi sur une autre « asenblee »... Plus sûrement encore, le nain astronome lit dans les astres la réunion des corps dans l'amour, lorsque Tristan, qui pourtant a vu le piège de la fleur de farine, n'a pu s'empêcher de rejoindre Iseut dans le lit de Marc :

« Li nains defors est. A la lune
Bien vit josté erent ensenble » (v. 736-37).

C'est le signe de cette « joste » (conjonction) (9) — mot qui conserve l'écho de la « joute » des corps où la blessure de Tristan (v. 716-20)

9. Comme souvent, Thomas est plus explicite : « Li rois, que li nains i amene/Prendre les cuidoit à l'ovraine » (à l'ouvrage, en action)/Mes, merci Deu, bien i demorrent », THOMAS, *Les Fragments du Roman de Tristan*, éd. B.H. WIND, Genève, 1960, Fragment de Cambridge, v. 5-7.

se rouvre et ensanglante les draps — qu'il s'agit de fixer, d' « écrire ». Précisément, ce qui se dérobe au regard de Marc et du lecteur convié à occuper sa place.

Fixer à jamais d'un signe l' « asenblee » des amants, « écrire », pour reprendre J. Bodel, « la some/Q'avint d'une fame et d'un home » (10), telle serait la tâche dévolue au nain. Il s'agit en somme de reproduire ailleurs, sur une autre surface, — le parchemin appelé par son nom — le signe d'une fusion-annulation des sexes. Le nom du nain a deux formes : « Frocin », rimant avec « matin » (v. 320) et « devin » (v. 643) et « Frocine », rimant avec « roïne » (v. 470 et 1349) et « espine » (v. 1328). Le nain conjugue les deux genres grammaticaux et additionne les sexes ; il reste en-deçà de la différence des sexes qu'il totalise et partant abolit. Il prend place dans la série des êtres hybrides engendrés par la littérature médiévale ; il est en quelque sorte, l'envers ténébreux et monstrueux de la lumineuse Camille qui, dans *l'Enéas*, « le jor ert rois, la nuit raïne » (v. 3977) (11) et le double du Sagitaire du *Roman de Troie* de Benoît de Sainte Maure mi homme mi bête (v. 12353-493) (12), dont il partage la bestialité (« il fist que beste », v. 1309) (13). La fonction d'écriture de la « some » sexuelle appartie au nain est homologue à la structure bisexuée de son nom ; en d'autres termes, le nom se donne pour la matrice d'où s'engendre une séquence du récit qui va en déploier, dans le registre de la fiction, les potentialités signifiantes.

Ecrire, pour le nain, sera-ce pour autant confier au langage ce que les yeux de Marc ne peuvent embrasser ? traduire dans la langue ce qui se donne à lire dans la grammaire des astres ? fixer, grâce au « *trivium* » (les « *artes sermonicales* », les disciplines du langage) les mystères du « *quadrivium* » (les « *artes reales* », les disciplines de la nature) ? Quelle langue aura la magie du philtre pour retenir la trace de l'union des amants ? Le langage écrit pourra-t-il même y parvenir ? Rien n'est moins sûr. Le nain entretient une méfiance certaine à l'égard du langage ; sans doute est-ce là la conséquence d'un savoir sur la langue et les langues (« il set de maint latin ») et leurs impasses. L'écriture semble même engagée par le nain dans une stratégie paradoxale. Avant de mettre en place le stratagème de la fleur de farine, Frocin conseille à Marc d'envoyer Tristan porter un « bref » à Arthur :

« Di ton nevo q'au roi Artur,
(...)
Covienge qu'il aut par matin ;
un brief escrit an parchemin
Port a Artur toz les galoz,
Bien seelé, a cire aclox » (v. 649-54).

10. *Li sohaiz desvez, Fabliaux*, éd. P. NARDIN, Paris, Nizet, 1965, v. 3-4.
11. Ed. J.J. SALVERDA DE GRAVE, C.F.M.A., Paris, 2 vol., 1964-68.
12. Ed. L. CONSTANS, S.T.A.F., Paris, 1903-09, 6 vol.
13. Ne révèle-t-il pas la bestialité de Marc (« Marc a orelles de cheval », v. 1334) ?

Pressé par le désir à la veille d'une séparation, Tristan ira rejoindre la reine dans le lit de Marc qui, grâce à la complicité du nain, pourra les prendre en flagrant délit d'adultère. Le stratagème en lui-même importe peu, seuls comptent le sort apparti au texte non communiqué du « bref » et sa fonction de désunion des amants pour hâter l'inscription de leur réunion dans un registre non langagier. Si ce « bref » contient quelque chose, Frocin en est sûrement l'auteur ; Marc ne sait ni lire ni écrire ; plus tard, lorsqu'il recevra la missive de l'ermite, il la fera lire par son chapelain (v. 2510-13) et lui demandera de rédiger la réponse (v. 2639-40). A moins que la clôture du « bref » (« Bien seelé, a cire aclox ») n'enferme que du vide, que le texte manque... Pourquoi le message en serait-il tu alors que le contenu des autres « brefs » est longuement communiqué (cf. v. 2360-409, v. 2556-618, 2655-80) ? Le « bref » du nain n'est qu'un simulacre, signe de sa défiance à l'égard d'un écrit qui confierait au langage le soin de retenir l' « asenblee » de Tristan et d'Iseut. Ce « bref » reste lettre morte ; Frocin sait qu'il ne parviendra jamais à son destinataire, qu'il est un semblant dont on s'amuse pour manifester l'impuissance à saisir l'essentiel d'une certaine littérature dont il est l'emblème. En restant à l'état de projet, le « bref » marque une défiance à l'égard de la littérature dont il souligne le caractère de fiction, voire de mensonge. Serait-ce celle propagée par les « conteors » ? Plus largement, il interroge le langage contaminé par le mensonge.

Dans *le Tristan* de Béroul, rien n'est moins sûr que le langage ; chaque personnage en use et en abuse pour dissimuler la vérité. Comment dès lors confier au langage corrompu par le mensonge la tâche de fixer à jamais la preuve flagrante de l'union sexuelle des amants ? Dans la première séquence conservée du roman, Marc, venu pour surprendre l' « asenblement » (v. 474) de son neveu et de la reine, n'assiste qu'à leur « parlement » (v. 471). A la place de l'acte : des mots, qui en nient l'existence. Que pourront-ils en dire ?... Dans le premier entretien avec Tristan, Iseut a vu le reflet de Marc dans l'eau de la fontaine ; elle se saisit de la parole en s'adressant à Tristan (v. 3-4) et le mensonge surgit, de vérité mêlé :

> « Se li felon de cest'enor
> Por qui jadis vos conbatistes
> (...)
> Li font acroire (ce me senble)
> Que nos amors jostent ensenble,
> Sire, vos n'en avez talent ;
> Ne je, par Deu omnipotent,
> N'ai courage de drüerie » (v. 26-33).

S'éploie alors une dialectique retorse visant à mêler toujours plus la vérité et le mensonge par une utilisation frauduleuse du langage. Le mensonge se pare des couleurs de la vérité par une répétition : deux

mensonges, au moins, sont nécessaires pour que le mensonge devienne semblant de la vérité. Iseut ment une première fois en niant son amour adultère pour Tristan (v. 33) et une seconde fois à Marc descendu du pin en lui assurant qu'elle ne ment pas :

« Sire, onques jor ne vos menti.
(...)
S'en dirai je le voir du tot :
Ja n'i avra menti d'un mot » (v. 395-98).

Elle lui rapporte fidèlement le « parlement » mensonger pour masquer la vérité de l' « asenblee ». La prolifération du mensonge exclut la possibilité d'une énonciation du vrai. Un troisième mensonge s'avère cependant indispensable pour fermer la boucle qui prend la vérité dans les rets du semblant : celui de Brengain, la suivante d'Iseut. Chargée d'aller quérir Tristan, elle refuse, dénonçant une haine qu'il n'éprouve pas et réclamant une réconciliation par là même inutile :

« Brengain li dit : « Sire, il me het :
Si a grant tort, Dex le set.
Dit par moi est meslez o vos » (v. 511-13).

Rien n'est plus faux au regard du présent que cette « meslee », mais rien de plus vrai au regard de la « proto-histoire » du récit où fut absorbé le « bievre d'amor », détourné de sa destination initiale par Brengain et donné à boire au neveu et non à l'oncle. Le mensonge de la suivante est reconnu comme vérité par le silence de Tristan tapi derrière la paroi, comme Marc le fut dans le pin. Au fil de ce chassé-croisé, vérité et mensonge demeurent confondus par un langage impuissant à les démêler, et partant à « écrire » la copule des corps dans l'amour.

Mais le mensonge est-il autre chose que l'inadéquation de la vérité aux mots ? elle-même reflet, dans le registre, non plus de la logique mais de la dialectique, de l'inadéquation des « *dictiones* » et des « *res* », des mots et des choses ? Le mensonge tristanien donne structure de fiction à l'arbitraire qui régit le rapport des « *dictiones* » et des « *res* » ; il s'inscrit, à sa manière, dans le débat entre nominalisme et réalisme qui sous-tend la querelle des universaux (14). Faudra-t-il s'étonner que Frocin, dans l'épisode de la fleur de farine, tente de saisir la vérité de l'amour et de la sexualité en-deçà du langage, dans l'inscription

14. On a déjà souligné les rapports du *Tristan* de Béroul avec l'éthique abélardienne (cf. T. HUNT, « *Abelardian Ethics and Beroul's Tristran* », *Romania*, XCVIII, 1977, p. 501-40). En prenant le mensonge et la vérité pour des faits d'énonciation, on verrait que c'est surtout avec la logique d'Abélard que *le Tristan* entretient ses rapports les plus féconds et par là qu'il consomme, hors le champ théorique, la rupture avec le réalisme dont Abélard fut l'instigateur éclairé.

d'un signe non linguistique apte à faire l'économie des impasses du langage ?

En répandant la farine sur le sol entre les lits de Tristan et d'Iseut :

« Entre deux liez la flor respant,
Que li pas allent paraisant,
Se l'un a l'autre la nuit vient :
La flor la forme des pas tient » (v. 703-06).

Frocin transforme l'espace de la chambre en « bref », il déploie la surface blanche d'un parchemin où doit venir s' « écrire » le signe faisant lien entre les deux lits et les deux amants qui feignent de s'y reposer. Signe enfin adéquat à ce qu'il veut signifier. Le nain est toute attente d'une trace, d'un signe, et non plus d'un mot. Sa tentative s'inscrit dans la recherche d'une sémiologie, à la fois simple et générale, visant à pallier les carences d'un langage clivé par la confrontation réitérée de la vérité et du mensonge dès lors qu'il prétend affronter la question sexuelle et « écrire » la « some » de l'embrassement des corps annulant la différence sexuelle. Mais le signe tangible de l'union n'adviendra pas. Tristan a vu le nain répandre la farine et compris le piège tendu :

« Tristran vit le nain besuchier
Et la farine esparpellier.
(...)
Pus dit : « Bien tost a ceste place
Espandroit flor por nostre trace
Veer, se l'un a l'autre iroit » (v. 707-13).

Le nain sorti, Tristan enjambe la page offerte à l'écriture de ses pas et saute d'un lit sur l'autre. L'effort fait se rouvrir une blessure récente qui ensanglante les draps de la reine (v. 731-32). Tout à leur « delit », les amants n'en ont cure, cependant que, dehors (15), le nain lit leur « asenblee » dans les astres (v. 736-38). Rendu à lui-même par le bruit de la venue du roi, Tristan fait un saut en sens inverse :

« Li rois s'en vient. Tristran l'entent,
Live du lit, tot esfroïz,
Errant s'en rest mot tost salliz,
Au tresallir que Tristran fait,
Li sans decent (malement vait)
De la plaie sor la farine » (v. 744-49).

15. Chez Eilhart, le nain se cache directement sous le lit : « Je serai caché sous le lit de ma souveraine. Je vous réveillerai dès que je l'entendrai y aller. Il ne pourra nier, car il aura mis le pied dans la farine » (v. 3846-51). Tristan dans le lit, « le nain se mit à pousser un cri si fort que la salle en retentit » (v. 3831-32). Texte et traduction de D. BUSCHINGER, Göppingen, 1976.

A la place de l'empreinte de pas attendue, n'apparaît que le sang de la blessure. A la place d'un signe : un autre signe, plus que jamais inadéquat à la « res » signifiée. Le sang sur la farine et les draps n'écrit jamais que la vérité de la blessure et, surtout, du saut, mis en valeur dans le texte par un superbe enjambement :

« Et sor la flor en pert la trace,
Du saut. Li rois Tristran menace » (v. 769-70).

En prenant le sang pour preuve de son infortune, Marc s'égare tout en restant dans le vrai. Son erreur n'est-elle pas aussi celle de tout lecteur aveuglé par la lisibilité fallacieuse des signes produits par le roman ? Car le signe sanglant « écrit » moins, rouge sur blanc, l'union des amants qu'il ne fixe leur séparation ; c'est seulement au retour que le sang vient maculer la farine. Là où les pas eussent à jamais fourni la preuve de l' « asenblee » de Tristan et d'Iseut, le sang ne retient que la disjonction des corps. L'entreprise d' « écriture » du nain a échoué, sa sémiologie s'est avérée, elle aussi, impuissante à produire le signe attendu. Seule la lecture aveuglée de Marc, sa volonté précipitée de renvoyer le signe à la signification sexuelle prévue, rétablissent l'adéquation du « *signum* » et de la « *res significandi* », gomment la disjonction irréductible des « *dictiones* » et des « *res* » induite par le clivage de la vérité et du mensonge qui fait paradigme à la différence sexuelle.
L'importance de l'échec de cette scène d' « écriture », qui dénie à la littérature le pouvoir de produire le signe de l'union sexuelle, se mesurera au nombre de ses reprises dans la littérature médiévale « contant » de Tristan, en français ou non. On les lira comme autant de tentatives d'effacement de cet échec.
Ainsi, le héros d'Eilhart ne peut-il effectuer le bond de retour sans mettre un pied à terre :

« do mocht er nit wol recken
daß er wol wer komen wider
daß tratt er mit aim Füßnider »
(v. 3940-42)

« Mais il ne put d'une détente y parvenir, il mit un pied à terre ».

La fleur de farine retiendra quand même le signe espéré, réduit à l'unicité du miracle. Preuve irréfragable.
Dans *le Tristan en Prose*, il ne s'agit plus d'une scène d' « écriture », mais d'une simple péripétie n'ayant plus qu'un lointain rapport avec le roman de Béroul. Audret, un autre neveu de Marc, place un soir des faux tranchantes autour du lit d'Yselt pour surprendre Tristan. Tristan s'y blesse, rejoint la reine, ensanglante les draps ; à leur mouillure, celle-ci comprend le piège et enjoint à Tristan de regagner son lit, mais se blesse elle-même aux faux en se levant. Elle accuse Audret, ou Tristan, d'avoir voulu attenter à sa vie ; Marc refuse le

combat entre les deux cousins germains qui manifesterait la vérité et promet de la faire apparaître autrement (16). Le sang ne prouve plus rien, n' « écrit » plus rien ; le motif paraît totalement exténué (17).

L'impuissance du nain à « écrire » l' « asenblee » de Tristan et d'Iseut montre qu'il n'y a pas d'équivalent, dans le langage ou les systèmes de signes, du lien magique et imaginaire qu'est le philtre. Et cet échec sera définitivement consommé dans une autre séquence du roman par la mort du nain qui, en voulant révéler un autre mystère aux barons, laissera échapper le secret de la bestialité affligeant Marc (« Marc a orelles de cheval », v. 1334). Mécontent, le roi lui coupera la tête (« Traist l'espee, le chief en prent », v. 1347). L'épée, qui tranche à même le corps, inscrit la ligne de partage entre la virilité et la féminité conjointes par le double genre du nom en cette créature diabolique ignorant la différence sexuelle. Le coup d'épée porté par Marc n'est-il pas finalement la réalisation de l'éviration promise au nain à la descente du pin ?

« Se je le puis as poinz tenir,
Par feu ferai son cors fenir.
Par moi avra plus dure fin
Que ne fist faire Costentin
A Segoçon, qu'il escolla
Qant o sa feme le trova » (v. 275-80).

Castration qui inscrit la différence des sexes et rend par là si difficile leur « asenblee » et leur « some ».

Le « bref » de l'ermite

Faut-il s'étonner que, sitôt le nain mort, apparaisse l'ermite, non plus ennemi juré des amants, mais ami bienveillant, voire complice ? D'entrée, Frère Ogrin s'avère le double inversé du nain Frocin. La créature diabolique a cédé le pas à l'homme de Dieu, isolé, comme le couple, aux confins de la sauvagerie.
Tristan et Iseut se rendent deux fois à l'ermitage d'Ogrin : une première fois « par aventure » (v. 1363-423) où, encore sous l'influence de

16. *Le Roman de Tristan en Prose*, t. II, éd. R. CURTIS, Leiden, 1976, § 532-33.

17. En amont de la version en prose, il faudrait suivre la réapparition de ce sang chez Chrétien de Troyes, lecteur de Béroul (ou de son modèle) dans le *Chevalier de la Charrette* (éd. M. ROQUES, C.F.M.A., Paris, 1970, v. 4698-911), dans *Yvain* (éd. M. ROQUES, C.F.M.A., Paris, 1970, v. 1178-85) et jusque dans le sang qui sourd de la blanche lance du cortège du Graal (éd. W. ROACH, Genève, 1959, v. 3196-201) ou dans celui qui macule la neige de la lande devant laquelle muse Perceval, voyant se surimposer le vermeil des joues de Blanchefleur (v. 4172-215).

l' « herbé », ils n'entendent pas « les profecies de l'escrit » par lesquelles le saint homme les invite à venir à résipiscence de leur péché ; une seconde fois après la cessation des effets du philtre et l'échange de l'épée et de l'anneau par Marc qui les a surpris endormis dans la forêt (v. 2289-2744).
La première visite se solde par un échec ; les incitations à la pénitence restent lettre morte ; les plaintes des amants s'élèvent, en un presque duo où chacun entend dans la bouche de l'autre l'écho de ses propres paroles :

Tristan
« Tristran li dit : « Sire, par foi,
Que ele m'aime en bone foi,
Vos n'entendez pas la raison :
Q'el m'aime, c'est par la poison.
Ge ne me pus de lié partir,
N'ele de moi, n'en quier mentir" ».
(v. 1381-86)

Iseut
« Sire, por Deu omnipotent,
Il ne m'aime pas, ne je lui,
Fors par un herbé dont je bui
Et il en but : ce fu pechiez ».
(v. 1412-15)

La série des chiasmes (ge/lié//ele/moi ; il/m'//je/lui ; je//lui) constitue un discours où, sous l'effet du philtre, s'annule leur différence. Discours qui ne laisse pas de place à la parole de l'ermite. Ne ressuscite-t-il pas, dans le registre de la langue, la figure monstrueuse du nain dont le nom niait la différence sexuelle ? La substitution de l'épée de Marc à celle de Tristan (v. 2049-50) et la cessation des effets du philtre (v. 2133-49) suspendent les jeux de l'identification et de la dissolution spéculaires et rendent chacun à sa différence. Simultanément, elles frayent la voie à la parole de l'ermite, qui va prendre sa véritable dimension dans la rédaction du « bref », dans lequel il faut voir une métaphore de l'écriture du roman.
Si Tristan a l'idée du « bref » (v. 2282-84), Iseut formule très clairement la condition de son écriture : leur désunion, la négation de l' « asenblee » guettée par le nain :

« De la comune de mon cors
Et je du suen somes tuit fors » (v. 2329-30).

Ainsi l'écrit, dont l'ermite sera l'auteur, prend acte de la disjonction sexuelle des amants, mais va tenter de servir, c'est-à-dire d'écrire avant sa réalisation, une double conjonction qu'on qualifiera, hâtivement, de « symbolique ». Dans l'avant-projet de texte qu'Ogrin expose à Tristan (v. 2356-409), figure la proposition d'un retour d'Iseut auprès de Marc et une offre de service de Tristan à son oncle :

« Au loement de ses vasaus
Preïst sa feme la cortoise.
Et, se savez que lui n'en poise,
O lui serez ses soudoiers,
Servirez le mot volentiers » (v. 2402-06).

Le « bref » permettra donc de renouer le lien conjugal distendu par l'adultère et le lien de parenté mis à mal par la rivalité sexuelle (œdipienne ?) de l'oncle et du neveu. Sa fonction s'avère radicalement inverse de celle du « bref », peut-être écrit de la main du nain pour éloigner Tristan, qui visait à hâter la conjonction sexuelle des amants pour provoquer une double disjonction symbolique par la rupture du mariage et du lien parental et vassalique. De même, les « lettres » de sang sur la fleur de farine sont lues comme les signes de la rencontre sexuelle des amants (même s'ils ne sont, au vrai, que la trace de leur séparation) et entraînent la rupture du mariage et de la parenté par la condamnation de Tristan et d'Iseut au bûcher (v. 866-98).

Le « bref » de l'ermite met à jour la fonction appartie à l'écrit par l'auteur se représentant là en train de rédiger, non une lettre, mais son roman. Il ne s'agit plus de produire le signe de l' « asenblee » des amants — tâche dont le nain a payé de sa vie l'impossibilité — mais de tenter d'évacuer le sens sexuel du texte en le niant. Dans l'avant-projet, Ogrin conseille à Tristan de nier qu'il éprouva jamais le moindre amour coupable envers Iseut et de défendre ce demi-mensonge les armes à la main :

« N'i avroit fort, sage ne lort,
S'il veut dire qu'en vilanie
Eüsiez prise drüerie,
Si vos face li rois Marc pendre,
Se vos ne vos poez defendre » (v. 2366-70).

Plus tard, le texte du « bref », où Tristan s'exprime à la première personne reprend les propos de l'ermite :

« Ge sui tot prest que gage en donge,
Qui li voudroit blasme lever,
Lié alegier contre mon per,
Beau sire, a pié ou a cheval
(...)
Qu'onques amor nen out vers moi,
Ne je vers lui, par nul desroi » (v. 2568-74).

On remarquera les expressions « en vilanie », « par nul desroi », dont la valeur restrictive installe une part de vérité au cœur même du mensonge. Car il est vrai que les amants, comme le dit Iseut, s'aimèrent de « bone foi » (v. 1382) et de « bone amor » (v. 2327), sans « vilanie » donc. Au demeurant, ces quelques vers développent et illustrent le principe d'écriture défini par l'ermite avant d'inventorier le futur contenu du « bref » :

« Tristran, roïne, or escoutez
Un petitet, si m'entendez.
Por honte oster et mal covrir
Doit on un poi par bel mentir » (v. 2351-54).

Qu'est-ce, aux yeux de ce représentant de la morale et de Dieu, que le « mal » et la « honte » à recouvrir d'un écrit, sinon l' « asenblee » sexuelle si souvent épiée par le nain et Marc ? Non seulement, l'écrit de l'ermite, à la différence de celui de Frocin, prend acte de la confusion de la vérité et du mensonge, du clivage indépassable des « *dictiones* » et des « *res* », mais il préfère le mensonge à la vérité. Dès lors, l'écriture n'a plus pour fonction de fixer la vérité sexuelle, mais de la taire en laissant proliférer les mots, de l' « inter-dire », de la dire entre les mots, sur le mode de la dénégation ou de la restriction.
Une telle approche de l'écriture suppose aussi, en retour, une écoute plus fine que celle exercée par Marc affligé de ses oreilles de cheval, une lecture qui ne se précipite pas sur les signes, ne se laisse pas prendre au piège de l'adéquation fallacieuse des « *dictiones* » et des « *res* », mais, à l'inverse, sache entendre la vérité « mi-dite » entre les mots du mensonge, qui puisse, par exemple, dévoiler le leurre du nom et démasquer le visage du clerc derrière les traits de ses personnages.

De la lettre au roman

Le récit de Béroul s'efforce d'accréditer le caractère épistolaire du « bref » de l'ermite en soulignant les détails susceptibles de le rendre conforme aux normes de l'épistolographie médiévale. La matérialité de la lettre se trouve ainsi mise en valeur d'une manière particulièrement significative. Tristan, après avoir demandé à Ogrin de consigner son exigence d'une réponse (v. 2417-18), achève l'inventaire de ce que doit contenir le « bref » sur la mention souscrite « *Vale* », caractéristique des lettres médiévales (18) :

« Maistre, mon brief set seelé !
En la queue escriroiz : Vale ! » (v. 2425-26).

La missive rédigée, Ogrin la clôt et impose un sceau (19) :

« Qant il out fait, prist un anel,
La pierre passot el seel.
Seelé est, Tristran le tent » (v. 2431-33).

Sceau rompu, dès réception, par un chapelain à la demande de Marc :

« Primes manda le chapelain,
Le brief li tent qu'a en la main.
Cil fraint la cire et lut le brief » (v. 2511-13).

18. Cf. G. CONSTABLES, *Letters and Letter-collections*, Turnhout, 1976, p. 17-18.
19. De la même manière, la réponse de Marc, une fois achevée, sera close puis scellée « Et quand li brief ert sellez/A la Croiz Roge le pendez » (v. 2645-46).

Il n'est pas jusqu'à la « *dispositio* » (composition) du « bref » qui ne reflète la rhétorique des « *artes dictaminis* » (arts de dicter une lettre) (20), dont la fortune va croissant dès la seconde moitié du XIIe siècle et qui firent la réputation de Bologne et d'Orléans, les deux plus grands centres de l'épistolographie médiévale.
Le « *dictamen* » prévoyait une division de l'épître en cinq parties ordonnées : la « *salutatio* », équivalente à la « *captatio benevolentiae* » des œuvres littéraires, qui visait à attirer l'attention du destinataire ou de l'auditoire lors d'une lecture publique, l' « *exordium* » (exorde), sorte de propos général ou de proverbe servant d'introduction, la « *narratio* » précédant la « *petitio* » (la requête), l'épître devait s'achever sur une « *conclusio* » ou « *clausula* ». Au XIIIe siècle, Alberico de Monte Cassino, se faisant l'écho de règles antérieures, propose de mêler la « *petitio* » à la « *narratio* » suivant l'ordre d'une alternance :

« *pars narrationis*
pars peticionis
alia pars narrationis
alia pars peticionis » (21).

Lors de l'élaboration du projet de la lettre, l'ermite mentionne tout d'abord la nécessité de la « *salutatio* » :

« En parchemin prendrai un brief :
Saluz avra el premier chief » (v. 2357-58).

Les lectures, privée et publique, du « bref » par le chapelain mettent en relief l'importance de la « *salutatio* » :

« Cil fraint la cire et lut le brief.
Li roi choisi el premier chief,
A qui Tristran mandoit *saluz* » (v. 2514-15).
« Levez s'en est li chapelains,
Le brief deslie o ses deus mains,
(...)
« Or escoutez, entendez moi.
Tristran, li niés nostre seignor,
Saluz mande prime et amor
Au roi et a tot son barnage » (v. 2549-55).

Pressé, Marc demande à son chapelain que la réponse soit vite rédigée et scellée (« Soit fait cist brief o main isnele/ (...) Hastez le brief », v. 2640-42) ; la précipitation semble lui faire oublier la « *salutatio* », mais il se reprend et s'en souvient au dernier moment :

(20) Cf. notamment le *De arte dictandi rhetorice* de Pierre de Blois (Ms. Cambridge, University Library, Dd IX 38, f° 115-125).
21. Cité par P. BEC, « Pour un essai de définition du salut d'Amour : les quatre inflexions sémantiques du terme », *Estudis Romanics*, IX, Barcelone, 1961, p. 196.

« Et quant li brief ert seelez,
A la Croiz Roge le pendez ;
Ancor enuit i soit penduz.
Ecrivez i par moi *saluz* » (v. 2645-48).

Si la « *salutatio* » constitue une partie essentielle et indispensable du « bref » (22), l' « *exordium* » et la « *conclusio* » paraissent à l'ermite dénués d'intérêt ; il les omet et rentre, sitôt la « *salutatio* » achevée, dans le vif de la « *narratio* » et, fait significatif, il respecte l'alternance « *pars narrationis/pars peticionis* ». Ainsi, le corps de la lettre peut se diviser en quatre parties, de longueur sensiblement équivalente, où alternent relation des faits et requête :

1re « *narratio* » : histoire lointaine de Tristan et d'Iseut (v. 2556-67).
1re « *petitio* » : Tristan requiert le droit de défendre en combat singulier son honneur et celui de la reine (v. 2568-80).
2e « *narratio* » : histoire récente des amants (v. 2581-603).
2e « *petitio* » : Tristan demande à Marc de reprendre la reine, de le retenir auprès de lui ou, à défaut, l'autorisation de porter son service au roi de Frise (v. 2604-18).

L'absence de l' « *exordium* » et de la « *conclusio* » — ces parties indispensables grâce auxquelles l'épître s'arrache aux contingences des faits et à l'urgence (relative) de la demande pour devenir matière à réflexion et à enseignement — est moins la désignation du caractère du « bref » qu'une entorse à la rhétorique du genre par laquelle il devient le lieu d'une interrogation de l'écriture romanesque. Le « bref » rédigé par Ogrin déplie les différentes étapes du processus créatif. En rassemblant les idées destinées à la future rédaction du « texte », l'ermite élabore l' « avant-texte » (23) (v. 2360-409) qu'il soumet à Tristan pour approbation (v. 2410-11) et modification : Tristan propose d'ajouter la demande d'une réponse de Marc (v. 2415-24). Vient ensuite la transformation de l' « avant-texte » en « texte », la rédaction du « bref » qui met en valeur la matérialité brute de l'acte d'écrire en évoquant les instruments et les ingrédients requis :

« Ogrins l'ermite lieve sus,
Pene et enque et parchemin prist,
Totes ces paroles i mist » (v. 2428-30).

L'auteur se veut ici copiste de son œuvre ; deux fonctions complémentaires, mais souvent distinctes, se trouvent rassemblées en un même personnage. Figure emblématique et totalisante de l'acte d'écrire.

22. Assuré de l'importance de la « *salutatio* », l'auteur pourrait revendiquer ces propos, tenus un siècle plus tard par Brunetto Latini : « adunque pare manifestamente che la salutazione é cosi parte della pistola, come l'occhio dell'uome. Et se l'occhio é nobile membro del corpo dell'uomo, dunque la salutazione é nobile parte della pistola, e'altressi allumina tutta la lettera come l'occhio allumina l'uomo », cité par P. BEC, art. cit., p. 196.

23. A la suite de G. Genette, nous appelons « avant-texte », la série des esquisses, des projets divers précédants le texte. Cf. *Palimpsestes*, Paris, Seuil, 1982, p. 10.

Tristan, messager de son histoire, se charge de la transmission du « brief » à Lancien où le roi séjourne avec la cour :

« Quil portera ? » dist li hermites.
« Gel porterai. — Tristran, nu dites.
— Certes, sire, si ferai bien,
Bien sai l'estre de Lancïen » (v. 2435-37).

En dépit du danger, le messager tient à se faire connaître (il éveille Marc) et à marquer sa participation à l'acte créatif en déclinant son nom :

« ... Di moi ton non.
— Sire, Tristran m'apele l'on.
Un brief aport, sil met ci jus
El fenestrier de cest enclus.
Longuement n'os a vos parler,
Le brief vos lais n'os plus ester » (2465-70).

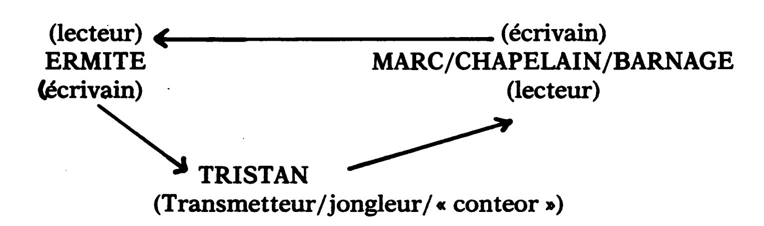
Serait-ce là mise en fiction du caractère risqué de l'écriture et de toute littérature ?
Le contenu du « bref », son « texte », n'est connu qu'au moment de sa lecture publique, qui en livre, « *in extenso* », la teneur. Significativement, Marc n'en a qu'une connaissance synthétique, par un « résumé » du chapelain (« Au roi a dit le mandement », v. 2517). Le « texte » se met à exister dès lors qu'il est lu devant tous, à voix haute, lorsqu'au-delà du cercle restreint de l'audition-lecture privée, il acquiert une dimension sociale en se soumettant au commentaire :

« Seignors, un brief m'est ci tramis.
Rois sui sor vos, vos mi marchis.
Li briés soit *liez* et soit oïz ;
Et qant *liz* sera li escriz,
Conseillez m'en, jel vos requier.
Vos m'en devez bien consellier » (v. 2525-30).

Outre le fait de souligner l'oralité de la transmission et la dimension collective de la consommation du texte médiéval, la lecture constitue un troisième temps du processus créatif, par lequel le « texte » existe pour un autre que son auteur ; elle est partie intégrante de l'écriture dont elle révèle, au sens photographique du terme, l'existence (24). La lecture appelle la glose qui, à son tour, engendre l'écriture : après avoir rapidement écouté les conseils de son barnage (le commentaire du « texte »), Marc ordonne à son chapelain de rédiger avec diligence une réponse (« Soit fait cist brief o main isnele », v. 2640). Réponse dont le texte n'existe qu'après sa lecture (résumée) par l'ermite (v. 2665-

24. L'importance de la lecture est soulignée par les nombreuses occurrences du verbe lire : v. 2527, 28, 39 et 47.

80). La réponse image le retour du texte vers son auteur. Retour qui leste le « texte » des gloses qu'il a suscitées, mais l'ampute de ce qui est resté lettre morte pour l'auditeur-lecteur : les barons acceptent que la reine regagne la cour, mais exigent le départ de Tristan (v. 2625-32). Au terme de la réversion du texte vers sa source, l'auteur est devenu lecteur, suivant le jeu réglé d'un changement de places qui intègre la lecture à l'écriture et métaphorise le mouvement de la littérature médiévale, sans cesse relancée par la lecture, s'engendrant de la réponse et des textes qu'elle a suscités, comme la suite du roman épouse le cours des événements prévu par la réponse, elle-même produite par le « bref » (fig. 1).



Suspendu à la Croix Rouge (« A la Croiz Roge le pendit », v. 2650), le « bref » de Marc et du chapelain réveille le souvenir du « bref » de Frocin fait de la fleur de farine où s' « écrivirent » les croix rouges du sang de la blessure de Tristan. L'échec du nain résiderait-il aussi dans sa volonté d'avoir voulu faire l'économie d'un tel parcours ? d'écrire un texte directement lisible où appert, sans la médiation d'un circuit risquant de l'effacer, le signe de l' « asenblee » des amants ?

Les rapports du « texte » du « bref » (v. 2556-60) et de son « avant-texte » (v. 2360-409) permettent d'entrevoir la manière dont le clerc conçoit l'écriture romanesque. Les idées de l' « avant-texte » se suivent sans ordre, au fil de l'inspiration de l'ermite ; il évoque d'abord le présent (le séjour des amants dans le Morois, v. 2361), puis dresse des scenari pour le futur (retour de la reine, pardon de Marc, ..., v. 2362-74), fait ensuite retour à un passé, d'abord immédiat (épisode du bûcher promis à la reine, du saut de la chapelle et du sauvetage d'Iseut, v. 2375-90), puis plus lointain (mariage de Marc et d'Iseut amenée d'Irlande par Tristan, v. 2391-94), pour revenir finalement au futur (proposition de l' « esconduit », offre de service ou d'exil, v. 2390-409).

Le « texte », lu par le chapelain, ordonne cette matière et dispose les « *rationes* » suivant un ordre chronologique. Il s'ouvre, sitôt la « *salutatio* », par le rappel d'un passé lointain obligeant le récit à remonter vers les origines de l' « estoire » : conquête d'Iseut par Tristan après le meurtre du serpent crêté (v. 2556-61), mariage de

Marc et d'Iseut (v. 2562-63), médisance des « losangiers » (v. 2565-67). L'état lacunaire du manuscrit unique contenant le roman de Béroul a donné à penser que c'était là une synthèse d'une partie perdue du roman, l'ordre des séquences étant donné par le *Tristrant* d'Eilhart, translation allemande d'un roman français dont se serait inspiré Béroul (25). Mais, peut-être, le roman de Béroul ne fut-il jamais complet, peut-être n'évoquait-il pas le début de l' « estoire ». Le résumé contenu dans le « bref » aurait alors pour fonction de rappeler des épisodes étrangers, appartenant à une autre tradition, orale ou écrite, celle des « conteors » qui « n'en sevent mie bien l'estoire » (v. 1267). Suit la proposition d'un combat singulier contre les barons et la négation de l'amour adultère (v. 2568-78). Vient ensuite le résumé d'épisodes déjà contés par le roman : la condamnation d'Iseut et de Tristan au bûcher (v. 2579-88), le saut de la chapelle (v. 2589-90), l'épisode des lépreux (v. 2591-95), la fuite et la vie dans le Morois (v. 2596-2605). Pour finir, le « texte » émet une série de possibilités concernant le futur : demande de reprise de la reine par Marc (v. 2604-07), offre de service de Tristan ou départ vers le royaume de Frise (v. 2608-14)), ou encore retour d'Iseut en Irlande (v. 2615-19). Le texte s'achève (26) sur cette dernière hypothèse, sans « conclusio », sans prise de congé, aussi brutalement que le roman inachevé de Béroul, amputé du second cahier qui contenait la suite. Le travail d'écriture a donc consisté à ordonner l' « avant-texte » en quatre parties. La première mentionne des épisodes « extra-diégétiques » (27) constituant la « proto-histoire » du récit de Béroul tel qu'il nous est donné à lire (v. 2556-67). La seconde (v. 2569-80) ménage, entre ce qui préexiste au récit et le récit proprement dit, la place du mensonge mêlé à la vérité, soit ce qui thématise le contenu des vers où l'ermite définissait le principe du « bref » (cf. v. 2353-54, cités). La troisième partie (v. 2579-603) rappelle synthétiquement des épisodes « intra-diégétiques » ; la dernière (v. 2604-18) offre au récit différentes possibilités de continuation.

La première partie du « bref » se donne à lire comme une synthèse d'épisodes antérieurs de l' « estoire » ; elle reflète ce qui préexiste au récit, elle le ramène à sa « protohistoire » et figure ce à partir de quoi et, éventuellement, ce contre quoi s'écrit le roman. Elle met en abyme (28) les rapports du clerc et de l' « estoire », du clerc et de son modèle, du clerc et de la tradition des « conteors ». Les onze vers de la

25. Cf. M. DELBOUILLE, « Le premier roman de Tristan », *Cahiers de Civilisation médiévale*, V, Poitiers, 1962, p. 273-85 et 419-35.
26. En fait, le « bref » est lui-même inachevé. La rectification demandée par Tristan à l'ermite (v. 2417-20) n'a pas été consignée par Ogrin. La formule du chapelain ne laisse aucun doute : « Sire, n'a plus en cest escrit » (v. 2620).
27. On prendra le mot diégèse dans le sens « d'univers spatio-temporel désigné par le récit », G. GENETTE, op. cit., p. 341.

seconde partie constituent le foyer silencieux de l'œuvre, où la vérité sexuelle, c'est-à-dire l'impossible écriture de l' « asenblee » des amants, se dérobe sous la négation (« Qu'onques amor *n*en out vers moi/*Ne* je vers lui, par *nul desroi* », v. 2573-74), où les mots voilent et désignent la faille que la différence sexuelle inscrit dans la littérature. Significativement, les barons, dans le temps du commentaire qui suit la lecture (v. 2625-638), n'évoqueront pas cette proposition de Tristan ; personne ne se proposera pour relever, les armes à la main, le défi de l'impossible vérité, pour prendre la suite du nain.

La troisième partie permet au récit de revenir sur ce qu'il a déjà raconté, de faire le point, de se replier sur soi avant de continuer et d'anticiper sa fin.

La quatrième partie offre au récit différentes manières de se poursuivre et de s'achever. Proposer le retour d'Iseut et de Tristan auprès de Marc (v. 2604-07) équivaut à revenir à la situation initiale génératrice de tensions, à condamner le roman à une répétition indéfinie. Accepter le rapatriement d'Iseut en Irlande (v. 2615-18), n'est-ce pas boucler le roman par un retour à l'origine ? écraser la fin sur le commencement ? engluer le récit dans une circularité mythique l'empêchant d'accéder à l'état de roman ? Seuls le retour de la reine à la cour et le départ de Tristan constituent une solution diégétiquement acceptable ; la disjonction du couple ouvre une béance, génératrice d'écriture, génératrice de péripéties nouvelles visant à la suturer (v. 2666-73).

Le « bref » de l'ermite introduit donc une pause réflexive, grâce à laquelle le roman fait le point sur le chemin déjà parcouru, anticipe son avenir, saisit son mode de fonctionnement et, simultanément, nomme, dans le registre sexuel, la part d'impossible à écrire.

La comparaison du « texte » et de l' « avant-texte » fait apparaître les deux figures majeures de la rhétorique médiévale : l' « *amplificatio* » et l' « *abreviatio* » (29). Les cinquante et un vers de l' « avant-texte » (v. 2360-409) génèrent un texte de soixante quatre vers. L' « *amplificatio* » opère dans plusieurs directions. Elle peut évoquer dans le « texte » des épisodes passés sous silence dans l' « avant-texte », souligner, par exemple, l'action néfaste des médisants (v. 2565-67), ressusciter le souvenir effroyable des lépreux (v. 2591-93), mentionner l'hypothèse d'un retour d'Iseut en Irlande (v. 2614-18)... Elle peut aussi étoffer le rappel d'un événement. Ainsi le mariage, évoqué en quatre vers dans l' « avant-texte », l'est en neuf dans le texte ; la vie dans le Morois, allusivement mentionnée en un vers, devient l'objet d'une microdescription de neuf vers... L' « *amplificatio* », en tant qu'excès rhétorique, désigne la part de liberté du clerc ; grâce à elle, il s'affranchit

28. Cf. L. DÄLLENBACH, *Le Récit spéculaire*, Paris, 1977.
29. Cf. E. FARAL, *Les Arts poétiques du XIIe et du XIIIe siècles*, Paris, 1924.

de l' « avant-texte », mais surtout du texte tuteur, réel ou fictif, transmettant l' « estoire ». A l'inverse, l'écriture du « bref » sait aussi emprunter la voie de l' « *abreviatio* ». Il ne semble pas y avoir de suppressions pures et simples. Aucun événement évoqué par l' « avant-texte » n'a été sacrifié par le « texte », mais le développement a pu s'en trouver abrégé ou amputé de quelques vers. Le saut de la chapelle, qui permit à Tristan d'échapper à ses gardiens, complaisamment mis en valeur par l'ermite dans l' « avant-texte » en neuf vers (v. 2380-88) (sans doute y voit-il une manifestation de la magnanimité divine à l'égard des pécheurs), est réduite à l'évocation congrue de deux vers dans le texte (v. 2589-90).

En somme, les rapports du « texte » du « bref » et de son « avant-texte » réfléchissent les rapports du romancier et de l' « estoire » héritée de la tradition. Comme l'ermite, le clerc y met certes « totes ces paroles » (v. 2430), mais il les ordonne en s'efforçant de faire coïncider l'ordre diégétique et l'ordre chronologique des faits ; il amplifie là, abrège ailleurs, fait œuvre originale.

Le personnage : un masque du clerc

Dans l' « avant-texte », Tristan écoute l'histoire de sa vie narrée, d'une manière impersonnelle, par l'ermite effacé derrière un « vos » omniprésent (« *Vos* passerez la mer de Frise/Iroiz servir un autre roi », v. 2408-09). Après avoir demandé à Ogrin de mentionner son exigence d'une réponse de Marc, Tristan met un terme au déploiement de l' « avant-texte » par une formule surprenante : « Maistre, *mon* brief set seelé » (v. 2425). La lettre peut être dite sienne, non seulement parce que son histoire en constitue le sujet, mais surtout parce que son auteur s'efface définitivement derrière le personnage de son récit. La lecture du « texte » du « bref » rend patent cet effacement de l'auteur ; Tristan y parle à la première personne :

« Rois, tu sez bien le mariage
De la fille le roi d'Irlande.
Par mer en *fui* jusqu'en Horlande,
Par *ma* proece la conquis*i* » (v. 2556-59).

D'abord auditeur de sa propre histoire, Tristan s'en fait le « conteor » (30) par un artifice d'écriture portant sur l'énonciation qui, en signant la disparition de l'auteur, institue le personnage à sa place. Ce transfert de paternité dévoile la feinte de la littérature médiévale, grâce à

30. Eilhart ignore les subtilités d'une énonciation travestie : Ingrim, l'ermite, parle dans le « bref » en son nom : « Seigneur, pour l'amour de Dieu, reprends ma souveraine, ton épouse, voilà ce que te demande Ingrim au nom de l'amour divin... », op. cit., v. 4844 et s.

laquelle l'auteur se cache derrière ses personnages et s'en fait des masques, derrière Frocin ou Ogrin, et peut-être Béroul.
Le caractère illusoire, fallacieux, du procédé est cependant mis en lumière par l'équivoque présidant à la collaboration littéraire de Tristan et de l'ermite. Tristan a demandé que soit consigné son exigence d'une réponse (cf. 2415-20), mais le texte lu devant le barnage ne mentionne pas cette exigence ; il s'achève, brutalement, au vers 2618, sur l'éventualité d'un retour de la reine en Irlande. Seul, l'écho que la demande muette de Tristan trouve dans les conseils des barons (« Mandez par brief que la roïne/Vos ameint ci a brief termine », v. 2637-38) incite Marc à répondre avec diligence. Ogrin a donc volontairement omis le correctif souhaité par Tristan, exclu du « bref » toute trace effective d'une collaboration pouvant le désaisir de son pouvoir créatif. Dans le temps qu'il feint d'accréditer la paternité de Tristan par l'utilisation d'une énonciation à la première personne, l'ermite renforce l'authenticité de la sienne par une omission qui retranche du « texte » toute participation extérieure.
Ce voile de la paternité de l'œuvre derrière le masque du double est épaissi par l'indécision de la « signature » mise en clausule à l' « avant-texte » du « bref » :

> « Maistre, mon brief set seelé !
> En la queue escriroiz : *Vale !* (v. 2425-26).

Dans l'épistolographie médiévale, la mention souscrite « Vale » (ou « Valete »), sans date, est généralement de la main même de l'auteur ; elle constitue la seule partie de la lettre écrite par l'auteur lui-même et sert, à la fois, de signature et de moyen d'authentification (31). Tristan ne revendique la paternité du « bref » que pour en laisser la signature à un autre, laisser la main de l'auteur tracer sur le parchemin la formule rituelle qui, dans le même temps, maintient son anonymat et assure la paternité de l'œuvre fallacieusement déléguée à des doubles. Et cependant la signature ne signe rien ; elle n'inscrit qu'une formule codée, réduisant l'identité à l'habileté ou au tremblé de la trace écrite, au style retrouvant ainsi sa signification étymologique. La signature ne compte pas, pas plus que le nom qui la fixe ; seule importe l'écriture, mot dont nous laisserons jouer ici l'équivoque...

N'est-ce pas en ce point précis que le clerc livre les secrets et les ruses de l'écriture médiévale ? Elle masque le visage de son auteur derrière ses personnages (le nain, l'ermite), ou derrière des noms d'emprunt (Frocin, Ogrin, Béroul peut-être). Dans ces doubles du clerc, représenté au travail, elle saisit les mécanismes qui la régissent et découvre le point d'impossibilité sur lequel elle vient buter dès lors qu'elle prétend « écrire » l' « asenblee » de l'homme et de la femme.

31. Cf. G. CONSTABLE, *op. cit.*, p. 17-18.

François JACQUESSON

QU'EST-CE QUE LE MOYEN AGE ?

Notre temps se défie des questions trop vastes, parce que les réponses ont tendance à se faire dogmes : inadéquates au détail, elles sont simplificatrices. Les questions générales sont pourtant réhabilitées par notre défiance : si nous mesurons maintenant la distortion qu'elles apportent, cela ne signifie pas qu'elles soient devenues inutiles, au contraire ; cette distorsion qu'entraînent nos moyens de connaître, nous savons qu'elle est inhérente au processus de connaître, donc au connaître lui-même. Aucune pureté doctrinale ne nous épargnerait ces détours : le savoir se fait en eux.

Les questions générales viennent ouvrir des débats dont nous savons, de ce savoir même, qu'ils ne se referment jamais tout à fait. Mais les reformulations qu'elles exigent, en impliquant autant les moyens du savoir que ses objets, sont bien à la mesure de leur généralité : c'est nous qui nous déplaçons dans le déplacement de nos objets. Ce qui devient clair pour nous est vrai également de toute époque : notre relativisme est ainsi — paradoxe apparent — le moyen d'une ambition plus vaste.

Le point de départ du Moyen Age

Ainsi cet hellénisme qui fait largement défaut au Moyen Age occidental, ne doit pas être vu tellement comme un manque — comme nous avons tendance à le voir après Erasme et Rabelais. Il serait plus juste de dire : l'hellénisme, le Moyen Age occidental n'en avait pas besoin. En eût-il ressenti la nécessité, il aurait lu le grec comme le latin : ce n'était pas tant ignorance qu'indifférence. Complémentairement, le retour du grec n'est pas dû à l'afflux des hellénisants après 1453, mais à une évolution des besoins.

De même, la ou les transformations de la latinité, et de la langue latine, ne sont-elles pas les conséquences malheureuses d'une ruée chaotique de barbares, « l'infélicité et calamité des Gothz qui avoient mis à destruction toute bonne litérature » (Rabelais, *Pantagruel*, VIII). Le nouveau latin est l'expression de besoins nouveaux, d'une société différente.

Cette indifférence à l'égard du grec, alors que l'*humanitas* romaine avait été, selon l'expression d'Horace, subjuguée par la Grèce, définit le point de départ du Moyen Age, le *terminus a quo.* Le Moyen Age commence quand tarit la nécessité du grec. Cela ne signifie évidemment pas que tout disparaisse de la Grèce ; mais que ce qui vient d'elle n'est plus qu'influence : la Grèce, mais via la latinité ; la Grèce, mais autant qu'elle s'est absorbée dans les projets et les expériences de Rome.

De sorte que *a posteriori* le « moyen âge » nous apparaît comme un excellent crible de la latinité, une latinité privée de son altérité vivifiante, et en ce sens déjà morte ; une latinité, au sens exact, privée. L'espace latin devient au Moyen Age un espace clos, et cette clôture est le fait du christianisme, non pas tant d'ailleurs au sens dogmatique (le Credo ne s'est constitué que lentement ; les conciles définisseurs se sont tenus en grec ; le latin n'est devenu langue officielle de l'Eglise qu'en 370) qu'au sens social.

La socialité chrétienne, celle qui délivre la latinité de l'altérité grecque, est celle que défendent les premiers « Pères » latins, celle qu'Arnobe définit dans le *Contra Nationes :* le principe du paganisme, dit-il en somme, est le *do ut des,* une religion et une société de l'avantage personnel, et par là incapable de saisir l'ampleur des événements (tu réclames la pluie, et la sécheresse te paraît maudite, mais qui es-tu pour décider que tous veulent la pluie, et ignorer ces parts de la vie qui veulent la sécheresse ? Le souci personnel, et avec lui l'idée de rétribution en ce monde, ou de vengeance, rendent le païen incapable d'une vision cohérente et conséquente), incapable de philosophie. Quand Arnobe invoque Platon, c'est au sens moderne d'une autorité : non pas pour soutenir une idée particulière, mais parce qu'il aide à comprendre le monde. L'altruisme évangélique devient, à travers l'effort romain de l'*humanitas,* la clef de toute philosophie possible. Ou du moins se présente comme telle avec la même assurance qu'aura l'auteur des *Prolégomènes à toute métaphysique future.*

Et non seulement de toute philosophie, mais de toute perspective d'action. La romanité au sens strictement politique (au sens où les Grecs avaient défini le pouvoir) échoue non seulement devant l'infusion barbare, mais bien avant cela, bien en-deçà, échoue justement à cause de son erreur de perspective sur l'idée de frontière ; le *limes* est l'erreur de Rome, et le fait politique qui l'a détruite : les barbares, quels qu'ils aient été, étaient déjà dedans, à l'intérieur.

Saül-Paul, en ouvrant la Nouvelle Loi ou la Bonne Nouvelle aux Gentils (et prolongeant par là la thématique christique de l'*enfant,* des πτωχοὶ τῷ πνεύματι) réussit là où l'extension du droit-de-cité romain, toujours en retard sur son concept, échoue. L'humilité chrétienne, en fondant une intériorité qui est un accueil, est bien autant qu'une vertu ou même qu'une morale, une perspective socio-politique.

A posteriori, l'échec du Christ en tant que dieu, le délai ouvert de l'imminente parousie qu'attendaient les premiers disciples, a fait le succès du Christ en tant qu'homme : à la différence des gnosticismes dont il est à l'origine indissociable, le christianisme comme espoir à la fois accompli et reporté, s'ouvre sur le monde au lieu de se protéger contre lui.

L'ouverture sociale du christianisme n'est pas une transgression, une rupture des frontières, mais une définition de l'intériorité : cette ouverture est corollaire d'un recourbement, d'un renfermement sur un ici-bas clos. Le Moyen Age se développe donc sur des bases nouvelles précisément parce qu'il prend au *sérieux* l'héritage romain. Les Romains ne se sont jamais mieux définis que dans les mondes romans ; définis et finis. Trajan, rêvant d'Alexandre, reportait à l'Est les frontières contre les Daces et les Parthes ; Hadrien rêvait d'une *urbanitas* qu'il trouvait plutôt dans les universaux de la κοινή que dans l'affairisme de l'*Urbs*. En séparant Constantinople (et Jérusalem) de Rome, l'empire romain du IVe siècle projetait l'Orient vers la politique impériale et l'Occident vers la socialité chrétienne.

Le Moyen Age est donc le propos de la romanité lorsqu'elle se clôt sur elle-même. L'œcuménisme chrétien, la façon dont les nouveaux Pères pensent toute l' οἰκουμένη , ou raisonnement καθ'ὅλον , prolonge et déborde le programme politique des empereurs de Rome ; de ce point de vue les papes sont bien les successeurs de Pierre *et* de César. Mais parce qu'ils ne rêvaient pas d'Alexandre et oubliaient l'Odyssée, parce qu'ils ne poursuivaient pas le rêve du toujours-plus-loin mais celui du toujours plus-profond (*in interiora gaudia*, disait Augustin), ils retrouvaient ce civisme qui n'avait été à César qu'un prétexte, se retrouvaient face à Caton. Le latin de l'Eglise n'a été ni celui de Cicéron ni celui de Plaute, l'un et l'autre étaient trop épris de grec ; mais qu'on lise Pierre Damien (XIe siècle) ou Prudence (IVe siècle), le latin y semble plus strictement italique que chez les auteurs classiques.

Sous un certain angle, le mépris affiché des Pères latins pour la rhétorique, parce qu'elle est mondaine et artiste, en somme « divertissement », rappelle celui de Caton : *ne corrumperent gravitatis rigorem* dit Arnobe. La linéarisation de la syntaxe latine alors, qui est à la source des syntaxes romanes, est corollaire de l'idée de durée orientée, tient à une langue qui, privée de miroirs où se réfracter, s'étend. Le latin médiéval est ainsi à la fois curieusement archaïque et nettement progressiste en ce sens qu'il sait son propos devant lui : Augustin (avec sa variété de tensions : de l'*Hymne abécédaire* à la prose des *Confessions*), Raban Maur ou Godchau d'Orbais, sentent que leur langue n'a pas encore tout dit, qu'elle possède une plasticité syntaxique riche de plusieurs mondes. Et c'est en effet au contact de cette syntaxe latine romane que vont se constituer les langues de l'Europe, les langues dites romanes bien sûr, mais aussi l'anglais et l'allemand.

De la vérité révélée à la vérité artiste

Mais l'altérité grecque nourrissait le devenir de Rome : l'alexandrinisme est au cœur de l'inspiration du siècle d'Auguste, des auteurs que connaîtra l'Occident médiéval : Virgile, Ovide, Horace, Lucain, Stace. Privé d'un tel ressort, l'âge roman se fonde dans un démarcage culturel qui devient isolement. C'est cet isolement volontaire (les contacts avec le reste de la Méditerranée, par exemple, existent, mais occultés) qui, la culture latine devenue sphère fermée, provoque cette curieuse névrose symboliste qu'Emile Mâle a autrefois si bien décrite, ou se transforme en une *volonté intellectuelle* à la fin du XI[e] siècle qu'Anselme décrit parfaitement dans le prologue du *Proslogion :* décrivant le cheminement intérieur du sens *in persona alicuius tacite secum ratiocinando,* aboutissant au déclic à la fois intellectuel et mystique de l'argument pur *argumentum quod nullo alio ad se probandum quam se solo indigeret.*

Isolement volontaire. Quel besoin d'Homère quand nous avons la Bible, et quel besoin du beau quand nous avons la foi ! L'universel palpite dans un coin retiré, aime se concentrer pour sentir mieux sa vastité : penché à la fenêtre d'une maison d'Ostie, les yeux ignorants du jardin intérieur, Augustin a la vision d'une totalité intime et vivante (*Conf.* IX, 10) ; passé et futur se recourbent sur le présent de la révélation. C'est déjà la noix sur quoi Bernard médite, la pesant peut-être dans sa main, et où il voit une *imago mundi.*

« L'inculture » du Moyen Age n'est pas le résultat des destructions barbares, ni l'âge roman un lent et infantile réveil après la catastrophe. Cette « inculture » est une intention, elle a sa logique, son propos, et son histoire. Et elle a sa violence : *detestanda curiositas* disait Augustin (*Civ. Dei* V, 21) de l'empereur Julien. Et c'est bien pourquoi les « curieux » (« Qu'on lui mette en fantaisie une honnête curiosité de s'enquérir de toute chose » dira Montaigne dans l'Institution des Enfants) de la Renaissance sentiront qu'ils ont avec toute cette époque un compte à régler : « le vilain monstre Ignorance » dira Ronsard. Renfermement, méditation d'un monde où tout est déjà donné mais point encore reçu, « obstination », univers de reclus exstatiques, de reconnaissances inquiètes, de répétitions signifiantes — voilà une des pointes de l'âge roman. L'histoire contemporaine n'est pour lui qu'une menace, renvoyée aux bizarreries de l'événementiel, méprisé comme anecdote. La Renaissance sera le moment où le monde, donné, sera aussi vécu comme reçu (et de là les querelles sur le libre arbitre) avant qu'à travers les siècles suivants, avec l'audace de découvrir et celle de l'histoire, on se demande si vraiment ce monde était donné.

Mais perdu en lui-même, tendu dans sa propre cogitation, dressé par sa foi à chercher sa conscience, Anselme découvre la rationalité de sa foi dans le mouvement de sa quête, et l'existence de son dieu

dans la rationalité de sa foi. Koyré avait raison de souligner la communauté d'attitude entre Anselme et Descartes. Encerclé par sa foi, comme Descartes s'enferme dans son doute, Anselme saisit brusquement sa preuve dans le mouvement de son esprit.

Le sens jaillit d'un blocage tragique *reconnu :* de même que, de nos jours, Sartre a décrit des situations tragiques pour y faire sentir l'indépendance créatrice de l'être qui décide de s'assumer, de même la vérité d'Anselme, et bientôt l'élan gothique, naissent mieux dans l'expérience d'une détresse agravée de son questionnement : *quaesivi bona, et ecce turbatio, tendebam in Deum, et offendi in meipsum ; requiem quaerebam in secreto meo, et tribulationem et dolorem inveni in intimis meis. volebam ridere a gaudio mentis meae, et cogor rugire a gemitu cordis mei. sperabatur laetitia, et ecce unde densentur suspiria.*

Dans le mouvement d'une détresse, le mouvement lui-même est plus clair. Du Dante de la *Vita nova* à Maurice Scève en passant par Pétrarque, ce n'est pas seulement là le rassemblement du γλυκυπικρον antique, la délicieuse douleur de l'amour ; c'est, au moment où l'amour devient un souci qu'on caresse, où donc l'amour lui-même devient aimable, la Quête qui trouve sa forme en même temps que les premiers romans. Au XII• siècle, en même temps que les « néo-platonistes » (le terme est largement trompeur) trouvent dans cette nouvelle force de l'intellect que décrivait Anselme le projet de comprendre le monde tel qu'il est, la lyrique exalte le relief conquérant de la désespérance, et le roman en vers montre que la vérité, si elle ne s'atteint pas, se découvre parfois dans l'effort d'un parcours ; ainsi des romans du Graal.

Mais de ce fait, la vérité devient artiste. Ce mouvement qui n'est plus hypnotisé par son but, se fait attentif à sa propre dynamique, devient à la fois plus intérieur (l'intériorité romanesque) et plus conscient (l'art ou l'artifice romanesque). Dans cette coïncidence Abélard trouve les premières descriptions de la médiateté : entre le nom abonné à l'objet et l'objet spécifié par le nom, il voit que c'est le mouvement de décrire qui bâtit les spécificités des noms et des objets.

La littérature romanesque apparaît, et non seulement comme un art spécifique, mais comme un art qui développe une méthode de la spécificité ou de la médiateté. Tandis que l'épopée romane, disons *Beowulf* ou *Roland,* se présente comme une construction d'*exempla* (même si elle est aussi autre chose), et ressemble à l'hagiographie, le roman remodèle les types du héros, de la belle, de l'oncle, et de la bête : alors que les types romans étaient entre eux sans communication, que Ganelon n'est que Ganelon et est le Ganelon-éternel, les personnages gothiques communiquent parce qu'ils s'organisent dans une intrigue, dans un décor et un propos réflexif. Alors que les épisodes de l'épos roman s'enchaînent ou même se juxtaposent, ceux du roman gothique se coordonnent dans une perspective d'auteur ; et en effet celui-ci se fait moins anonyme. Les romans de Chrétien de

Troyes, via les romans italiens du XV[e] siècle, ressemblent bien plus à l'*Astrée* qu'au *Beowulf*.

On pourrait faire les mêmes réflexions sur la sculpture, par exemple. Aux portails de la façade de Reims, les droites statues romanes semblent figées dans leur identité, elles sont graves, isolées, elles sont des signes ; les statues gothiques s'ordonnent par groupes, et se sourient l'une l'autre, elles accueillent, elles se courbent : ces dernières, via le « gothique international » et par exemple l'iconostase de delle Massegne à Saint-Marc de Venise, ressemblent plus à des Verrochio qu'à leurs voisines romanes.

Les héros deviennent une société

Le Moyen Age trouve son départ dans une revendication fondamentale, dont le moyen est la clôture de la romanité. Cette revendication de clôture, cette transcendance « s'exaspère » à partir du XI[e] siècle en scrutant réflexivement ses modalités et ses médiations. Il y a donc une logique interne de l'histoire médiévale, une définition en compréhension. Si cette définition est d'abord consciente et consciente-contre-l'histoire, contre la culture, et la logique (*credo quia absurdum*, crie Tertullien : je crois parce qu'ainsi je m'élance dans un ordre différent, l'ordre pur de ma foi, l'intimation exigeante), si Arnobe dénonce même les conventions de la grammaire pour prêcher une égalité des langues (*Adversus nationes*, I, 59), l'histoire faite *tabula rasa* — cette exigence va cependant s'inscrire, l'histoire y retrouver son relief. La socialité chrétienne où se refond l'Occident romain était une et abstraite aussi longtemps que chaque communauté vivait dans l'appréhension de sa foi personnelle, que la communication consistait en ressourcements et en exhortations à tenir : l'ère des martyrs est l'ère des symboles ; témoigner, c'était une façon de croyance sublime (*quia absurdum*) dont la violence même empêchait que l'Eglise s'établît trop vite en un « grand corps » (Renan, *Hist. des orig. du christ.*, Marc-Aurèle, ch. 23). La foi personnelle, c'était le risque des déviations, mais complémentairement l'assurance existentielle d'une vérité vécue.

Mais, logique du langage, ce qu'on a à dire se déforme en se disant : la communication de la foi, à travers les lettres, les hymnes, les exhortations, transformait en société cette mosaïque de croyants. Si les figures modèles du christianisme roman sont le moine, et même l'anachorète, le succès de la foi tisse à côté d'eux, et à la fin sans eux, le tissu de la société chrétienne, dans le siècle. Bernard marque le moment charnière où le rigorisme spéculatif de la foi, se prenant pour une morale (la lutte de Bernard contre les Universités, contre Abélard, contre les cathédrales gothiques), abandonne en fait l'invention pratique du christianisme à ses nouveaux traits, sociaux : le populisme et l'hyper-

dulie mariale, la scholastique et l'aristotélisme, la dramatisation de la foi, c'est-à-dire l'inscription de « l'exigence absurde » dans l'angoisse sociale, comme en témoignent le théâtre, le développement des mentalités parodiques, le goût croissant des monstres.

En s'inscrivant dans le siècle, le christianisme le formait. Si les épisodes des épopées romanes étaient de brèves et tragiques aventures, les romans gothiques vont, en réunissant, dédoublant, composant les épisodes, transformer les *aventures* des héros en *vies de personnages ;* tel paladin se métamorphose peu à peu, acquiert des « enfances » et des amis, une mort, se voit pris dans un tourbillon d'allusions où son type s'émousse, sa stature s'humanise en même temps qu'elle s'enchante. Le monde gothique socialise ses héros comme il se socialise ; mais transpose le mystère de sa foi dans la magie des pouvoirs : beaucoup plus qu'aux temps romans, le monde gothique est celui des monstres, des géants, des griffons. Et c'est bien ce que Bernard dénonçait.

En adhérant aux échanges et aux communications « mondaines » dont elle avait elle-même jeté les bases, l'Eglise accepte que beaucoup du mystère de la foi se transforme en magies ; mais inversement elle cautionne, pas forcément dans le détail des faits mais dans son principe, l'autorité civile en fournissant les clichés et structures mentales du pouvoir.

L'histoire du personnage de Théodoric est caractéristique : lié dans les premiers temps de l'épopée (*Hildebrandslied,* fin VIII• siècle) à des épisodes fragmentaires de la saga d'Atli-Etzel-Attila, le personnage acquiert au long du XII• siècle sa consistance propre en même temps que se compose l'intrigue complexe du *Nibelungenlied,* où interviennent des héros venus d'horizons différents. Au XIII• siècle, on obtient donc une histoire à plusieurs facettes, à « plusieurs lectures », parce que chaque personnage important a son histoire propre, son propre passé littéraire et registre d'allusions, et vient jouer un rôle dans un roman que l'intrigue unifie. En fait, le procédé (ou la rationalité de l'histoire littéraire) est similaire à celui de Virgile, qui « utilise » des personnages bien connus par ailleurs, et les confronte dans un réseau à la fois ancien et nouveau, ce qui leur donne un relief singulier, une « personnalité ». Georges Zink faisait remarquer que « la légende héroïque de Dietrich (Théodoric) tendait de plus en plus à prendre une forme biographique » (*Cycle de Dietrich,* p. 18, dans la très remarquable *Bibliothèque de philologie germanique*).

Les héros deviennent une société, et la querelle « moderne » qui, via le *Quichotte,* va jusqu'à *Madame Bovary* (les romans ressemblent à la vie ; la vie se cherche dans les romans), trouve bien son départ dans le « roman de chevalerie », c'est-à-dire le roman courtois, celui qui s'initie au XII• siècle.

Il n'y a pas de fin

Quand donc prend fin le Moyen Age ? En fait, il ne prend pas fin. La revendication d'Augustin, de Tertullien ou d'Arnobe, ne prend pas fin. Mais l'Antiquité non plus n'avait pas de fin ; l'Occident médiéval l'avait reformulée en l'absorbant dans une clôture : il avait achevé l'Antiquité abstraitement, non pas dans le temps ; il serait juste de dire que s'était créé un autre temps, et que l'Antiquité n'a pas eu vraiment de terme.

De même le Moyen Age a été reformulé et absorbé par un autre temps, une autre forme du temps. De même qu'il est vain de demander si le *Phoenix* de Lactance est antique ou médiéval, ou de quel côté est Sidoine Apollinaire, puisqu'il n'y a pas de côté à cette métamorphose, de même est-il vain de peser Rabelais, Sébastien Brant, Pétrarque, Bacon ou Conrad Celtis. Le jour où Pic écrivit que l'homme était supérieur à l'ange (*Oratio de Hominis Dignitate*), il reprenait fastidieusement un topos médiéval et en un sens aussi le *Credo ut intelligam* d'Anselme, et la *Fides quaerens intellectum* d'Augustin ; mais si l'image a des couleurs similaires, la polarité en était pourtant tout autre : la foi de Pic est devenue un moyen de son appréhension du monde, une qualité humaine assez semblable à cette qualité qu'ont les choses de tomber vers le bas. Totalement humanisée, la foi est devenue prédicat, non plus *fons vitae*. Ce qui compte pour Pic, comme pour Rabelais, Ficin, Erasme ou Montaigne, ce n'es plus le *Credo quia absurdum*, l'exil salvateur, mais la vérité plastique d'un monde composé et fort composite, la vérité des écarts et des tensions, l'énergie des divergences : à la fois l'émergence du mécanique et la passion du débat. « Tant d'humeurs, de sectes, de jugements, d'opinions, de lois et de coutumes nous apprennent à juger sainement des nôtres, et apprennent notre jugement à reconnaître son imperfection et sa naturelle faiblesse : qui n'est pas un léger apprentissage » (Montaigne, *ibid.*).

Pour exemple ce tableau du Titien aux Frari de Venise, la *Madonne de Ca'Pesaro*, où la Vierge n'est plus au centre du tableau, mais où la forme de deux colonnes géantes, grises et asymétriques, équilibre dans l'intelligence du spectateur l'oblique montante des personnages et les trois tons de rouge.



NOTES DE LECTURE

Geneviève d'Haucourt, *La Vie au Moyen Age*, coll. « Que sais-je ? », P.U.F., Paris, 1979.

Robert Delort, *La Vie au Moyen Age*, coll. Points Histoire, Seuil, Paris, 1982.

LE SENS DE LA VIE

Il n'est pas si fréquent que deux ouvrages portent le même titre, ni que ce titre pose autant de questions. *La Vie au Moyen Age*, de Robert Delort, dont la première édition parut en 1972 répond à *La Vie au Moyen Age* de Geneviève d'Haucourt qui en était à sa dixième édition en 1979. Il serait facile, à propos de ces ouvrages d'opposer deux types d'Histoire et d'historiographie et de déclarer l'un des auteurs plus « moderne » que l'autre. Ce serait facile, mais aussi assez vain. Plus importante nous semble la question du titre, dévoilant quelques-uns des sens du mot « vie ». La nature même des ouvrages, les collections dans lesquelles ils parurent interdisent une stricte comparaison qui, d'ailleurs, ne serait peut-être pas pertinente.

Genevième d'Haucourt, archiviste-paléographe, nous entraîne, dès sa dense introduction, dans la configuration physique des campagnes et dans la toponymie. De là, l'Homme devant s'adapter au climat, devant se loger et se vêtir, nous parvenons au chapitre concernant la vie matérielle ; la nourriture, etc... Après quoi, la vie, la vie quotidienne, nous est présenté dans le temps, dans la durée de la journée, et dans celle de la vie. Le dernier chapitre étend cette durée à la vie elle-même, et ce « temps de la vie » précède une conclusion, célèbre une certaine attitude face à la vie — et nous voyons ici que le sens du mot a changé — qui permet une « paix intime », un « équilibre intérieur » voire une « joie » et une « sérénité » de l'optimisme chrétien, qui peut avoir, malgré guerres, disettes ou épidémie, rendu l'homme médiéval heureux. Geneviève d'Haucourt nous montre ainsi la grandeur de l'idéologie, de ce « rapport imaginaire au réel » qui nous permet de vivre et de survivre. Discrètement, mais avec une certaine fermeté, elle inscrit l'existence dans une dimension cosmique, voire métaphysique, puisqu'elle a soin de rappeler que le cycle des famines est celui des taches solaires. Ainsi prend son sens le mot même de métaphysique, puisque ce sont bien là des relations, des corrélations entre le monde physique, ses conséquences sur la vie quotidienne, et ce que l'esprit de l'homme peut en percevoir et en penser, qui a toujours tendance à percevoir des causalités dans les corrélations.

La Vie au Moyen Age, de Geneviève d'Haucourt, fait partie de la collection « Que sais-je ? » dont la réputation n'est plus à faire. Collection inégale, elle n'en comprend pas moins un grand nombre d'ouvrages excellents, curieux, pratiques, voire même amusants... Sa concision ; l'extrême densité des ouvrages de cette collection est à la fois une qualité et un défaut. Il est certes pratique d'avoir en si peu de pages autant de renseignements que dans le livre de Geneviève d'Haucourt, mais cette concision conduit à un rythme un peu haletant, et, bien sûr, à l'économie des notes et d'une bibliographie. Celui qui a lu quelques textes médiévaux reconnaît, çà et là, certaines des sources de l'auteur et peut parfois se demander si tel ou tel détail d'un texte littéraire est réellement significatif de la vie quotidienne... Qu'importe : l'exercice est réussi car, en 127 pages serrées, Geneviève d'Haucourt entraîne le lecteur à la découverte d'un monde dont elle sait montrer les spécificités d'une manière accessible. Ce livre, malgré sa densité, est agréable à lire : le rythme, d'abord un peu surprenant des phrases brèves de l'auteur nous entraîne dans une instructive chevauchée. Il est bon que ce livre existe.

La vie pour Robert Delort, n'est pas la même chose que pour Geneviève d'Haucourt. Bien sûr, des choses sont communes aux deux livres, mais aux petites indications cosmiques concernant le temps et ses intempéries, aux taches du soleil et à l'optimisme chrétien, répond, chez Robert Delort, une préoccupation plus tellurique : la terre, le monde et tous leurs tremblements nous précipitent dans un quotidien plus « terre à terre » certes, mais non moins puissant. Le séisme Bâlois du 18 octobre 1356 nous montre les transformations spectaculaires et brutales du milieu, ce qui n'empêche pas une description détaillée de modifications plus lentes. De la terre bouleversée par le séisme ou effleurée par l'araire naît « le sens du temps », et c'est celui des montaisons, des épiaisons, des récoltes ou des labours. Ce temps qui comptait les distances en journées, englobait l'espace, déterminait la perception du monde, sa connaissance. Et, à partir de là, on peut le déchiffrer, lui trouver un sens. C'est dans la rigueur de ce plan que Robert Delort nous conduit à un sous-chapitre intitulé « signes et symboles ». Après donc avoir, en partant du milieu, de la terre et de ces accidents, montré les « structures mentales et vie sociale » de l'homme médiéval, l'auteur décline les différents aspects de celles-ci en montrant comment tout cela détermine un certain nombre d'attitudes dans la vie quotidienne, comme des structures sociales et juridiques.

Du général au particulier, nous en arrivons à la déclinaison de ces différents éléments selon les classes sociales. Ce temps, cet espace, ces signes et symboles, ces lois, cette société sont perçus et vécus différemment selon les hommes, paysans, clercs ou chevaliers, malgré une certaine communauté de pensée. Puis, à cet ordre ancien, tripartite, s'ajoute la montée d'un monde neuf, celui de la ville, des marchands, des artisans, des bourgeois...

Robert Delort nous convie à mieux envisager la psychologie d'un temps. Sa « Vie au Moyen Age » est plus quotidienne que celle que décrit Geneviève d'Haucourt. Il est vrai que les dimensions de son ouvrage le permettent, tandis qu'un « Que sais-je ? » oblige à la brièveté. Cependant, c'est peut-être aussi la conséquence d'une plus grande diversité des sources. En effet, Geneviève d'Haucourt est, en ce sens, bien plus archiviste : ce sont les textes, et les textes seuls qui fondent son ouvrage. Robert Delort fouille lui aussi les manuscrits, mais en sachant y ajouter l'apport de diverses sciences, telles la climatologie, la géographie physique, l'économie. S'il lit le codex médiéval, il n'en déchiffre pas moins sur le terrain le plan d'une ville, l'implantation des essences d'arbres, sachant faire un document de l'état actuel d'une ruine, d'une faille géologique, d'un arbre.

S'ils sont différents, ces deux livres n'en ont pas moins un point commun : ils sont agréables à lire, précis et utiles. Tous deux montrent à l'évidence cette générosité qui est ou qui devrait être la qualité principale du chercheur ou de l'enseignant. Sans simplifications abusives, ils savent informer clairement et donner à réfléchir. Certes, l'idéal un peu rassis de l' « honnête homme » est battu en brèche et il est de moins en moins possible à nos contemporains, alors même que l'information et la communication se développent, d'être au courant de tout, de connaître généralement l'état des recherches, des découvertes et des sciences. Cependant, le petit couplet de cette impossibilité nous semble trop convenu, avoir trop d'implications sociales et politiques pour ne pas s'en méfier. C'est pourquoi nous voudrions saluer des ouvrages permettant au profane de comprendre un peu mieux et de connaître ce qu'on veut réserver aux seuls spécialistes. Dans un monde où les moyens de communication ont tendance à occulter justement le dialogue, la compréhension, où l'information prend le pas sur la connaissance, il devient nécessaire de lutter pour la culture, pour son extension, sa diffusion, sans pour cela tomber dans les dénaturations, voire les falsifications de certaines « vulgarisations ».

O. de R.



Jean Dufournet, *Le garçon et l'aveugle.* Champion, Paris, 1982.

L'aveugle dans la société médiévale fournit un beau sujet de littérature et d'histoire. On le sait, le Moyen Age voit peu, et fort mal. Les rares individus qui mangent à leur faim se plaignent de leur myopie non corrigée, de leurs yeux larmoyants et chassieux ; quant à l'immensité des autres, malnutrition et maladies endémiques du sous-développement multiplient les non-voyants. L'aveugle parcourt les rues de la cité médiévale, Tiers Monde d'avant-hier. Le rire ou la pitié qu'il déclenche, la compassion ou le rejet, par leur force et leur constance, ne s'expliquent cependant pas par la seule histoire de la santé. Cécité

pieuse ou impie, terrifiante ou grotesque constituent un thème majeur des représentations médiévales.

Après avoir fort bien traduit *Le garçon et l'aveugle* (jeu dramatique du XIII[e] siècle), réhabilité justement cette farce joyeuse et terrible, où la ruse ignoble démasque la fourberie, Jean Dufournet s'interroge sur la richesse sémantique ambiguë de la cécité médiévale. Valorisé par le christianisme, car il fut l'objet de la compassion divine, source d'innombrables miracles dont il légitime la sainteté, l'aveugle reste néanmoins suspect. Comme marqué d'un péché qui offusqua son regard, homme de la rue même s'il y a pignon, côtoyant les gueux ou joint à leur compagnie si l'espérance de quelque pèlerinage l'a jeté sur la route pour l'y perdre, possible contrefait luxurieux et avide, dont on rit afin de n'en point avoir peur, l'homme sans yeux est un marginal. Il est au nombre de ceux qu'a étudiés Bronislaw Geremek, vivant dans la marge de la société médiévale, qui en dessinent les limites, toujours précaires, sans cesse franchies.

L'excellent dossier que Jean Dufournet a joint à sa traduction, dont le commenaire s'illustre d'un bon choix de textes, contribue à cerner cette zone sombre de la conscience médiévale, où la voix chevrotante et le pas hésitant du « pauvre aveugle » suscitent avec une telle violence compassion et terreur.

B.C.



Jean-Louis Flandrin, *Un temps pour embrasser.* Aux origines de la morale sexuelle occidentale (VI[e]-XI[e] siècle). Collection l'Univers historique, Seuil, Paris, 1983.

C'est sous ce bien joli titre que Jean-Louis Flandrin a choisi de nous présenter le résultat de ses recherches sur les origines de la morale sexuelle occidentale. Cet ouvrage, ainsi que l'annonce l'auteur, est le premier d'un ensemble de trois volumes au cours desquels sera étudiée la notion de continence périodique, ses origines, les différents sens qui lui ont été successivement attribués ainsi que ses effets sur le comportement sexuel et la démographie occidentale.

L'auteur se livre tout d'abord à une description minutieuse des temps de continence imposés par l'Eglise. Pour ce faire il a procédé au dépouillement soigné de cinquante-sept pénitentiels d'origine celtique, anglo-saxonne et continentale dont la rédaction s'est étalée entre le VI[e] et le XI[e] siècle. « Ces tarifs de pénitences à infliger aux pécheurs pour chacun des péchés qu'ils avouaient en confession » (J.L. Flandrin), parfois condamnés par la doctrine officielle du clergé, fournissent un témoignage direct sur le christianisme vécu et pratiqué par les paysans qui formaient alors la grande masse de la population. L'Eglise, ne négligeant pas de recourir à tout un arsenal de pénitences sévères et dissuasives apprenait ainsi à l'amoureux du Haut Moyen Age, qu'il est

interdit de connaître son épouse en certaines circonstances, qu' « il est un temps pour embrasser et un temps pour fuir les embrassements » (L'Ecclésiaste). La doctrine cléricale définit ces périodes d'interdit en fonction de deux rythmes : le rythme biologique de la femme féconde et le rythme calendaire de la liturgie festive. Le désir devait se taire lorsque la femme avait ses règles, attendait un enfant, ou venait de le mettre au monde. De même le commerce charnel était-il prohibé lorsque la vie cultuelle exigeait une dévotion particulièrement fervente. Chaque semaine les époux devaient se contenir le dimanche, et le mercredi ainsi que le vendredi et le samedi en signe de deuil. Trois carêmes, en outre, exigeaient au cours de l'année une totale abstinence : le grand carême avant Pâques, l'Avent qui commençait à la Saint Martin (le 11 novembre) et s'achevait à Noël, et aussi le carême moins solidement établi qui suivait ou précédait la Pentecôte. A ces temps de jeûne et de continence vinrent s'ajouter au fil des siècles, puis se substituer, lorsque le carême de la Pentecôte fut abandonné au XI[e] siècle, un nombre sans cesse croissant de fêtes liturgiques.

On reste saisi d'étonnement à constater que l'Eglise a imposé pendant des siècles une continence inégalée dans l'histoire universelle du mariage, sans recourir à des justifications doctrinales cohérentes et systématiques. Le fait est qu'elle resta largement tributaire d'interdits déjà formellement posés avant le christianisme et qu'elle les reprit en leur donnant quelquefois un sens différent.

L'amour comme le labeur est enraciné dans le temps profane, entaché d'impureté et donc en parfaite incompatibilité avec le temps pur et sacré qui appartient à Dieu et à son service. Cette nette séparation du sacré et du profane, du pur et de l'impur, très prégnante dans le judaïsme et en particulier dans le Lévitique explique que l'on jugeât nécessaire de purifier le corps et l'âme, avant de se tourner exclusivement vers un Dieu jaloux. L'originalité du christianisme aura été en outre de juxtaposer à ces modes de pensée hébraïques le dualisme du corps et de l'esprit hérité de la philosophie antique. La morale chrétienne invite ainsi le pécheur à se détourner des œuvres de chair pour se consacrer uniquement à celles de l'esprit.

Reste à savoir comment l'Eglise parvenait à faire accepter des manières de penser et de vivre à ceux qu'elle appelait volontiers les rustres, trop peu enclins, selon elle, à taire les appétits de la chair et à écouter la voix de l'esprit. Par une pastorale efficace le clergé diffusa largement ses préceptes. Par des pénitences sévères, il pouvait aussi dissuader les rebelles et rendre impératives ses exigences. Mais plus que la persuasion ou la répression, un trait de la sagesse paysanne assurait l'Eglise d'une obéissance respectueuse : la perception du temps. Car le paysan sait par tradition qu'il est un temps favorable ou impropre aux labourages, aux semailles et aux récoltes. Les prescriptions cléricales trouvaient un point d'ancrage dans ces pratiques terriennes. Et réciproquement, ces interdits rituels étaient, à n'en pas douter, l'une

des expressions de la mentalité paysanne qui unissait alors le clerc et le « rustre ».

Plein d'idées et souvent convaincant ce livre aboutit ainsi à des conclusions séduisantes et soulève de nombreuses questions auxquelles l'auteur se propose de répondre dans les prochains ouvrages. Comment savoir si les couples observaient réellement les prescriptions cléricales ? Quels ont été les effets sur la démographie d'alors ? En l'absence de documentation appropriée, l'auteur ne peut que présumer l'effet des interdits sur la fécondité des couples parfaitement dévots. Quoique l'on puisse regretter la lourdeur des moyens démonstratifs employés, ni très clairs ni très sûrs, Jean-Louis Flandrin, apporte avec prudence une nouvelle explication au déclin démographique, que les historiens s'accordent à discerner au cours du Haut Moyen Age. La richesse de cet ouvrage tient donc autant à l'intérêt de ces suppositions audacieuses qu'à la connaissance plus profonde qu'il apporte de l'histoire du mariage.

M. D.



Jean-Paul Roux, *Les Barbares*. Bordas, Paris, 1982.

Le bel ouvrage de Jean-Pierre Roux ne prétend pas à une étude rigoureuse de ces peuplades que, depuis la nuit des temps, d'autres ont qualifié de « Barbares ». Un tel travail a été mené ailleurs par l'auteur, spécialiste des civilisations moyennes et extrême-orientales. J.P. Roux s'attache plutôt ici, sans pour autant laisser de côté la rigueur scientifique et en utilisant les facettes multiples d'une riche érudition, à évoquer ou, plus exactement, à faire résonner en nous toutes les significations qu'a pu prendre, au fil du temps et jusqu'à l'époque contemporaine, le mot « Barbare ».

Pour les médiévistes ce mot évoque avant tout les grandes invasions qui déferlèrent sur tout le monde occidental durant le Haut Moyen Age. Epoque noire parmi les époques noires pour les grands historiens classiques ; on se souvient de ce qu'en dirent Augustin Thierry ou Jules Michelet. Pourtant, Jean-Pierre Roux ne réduit pas son étude à ce seul aspect ; son propos est, à l'évidence, autre. Si le mot vient probablement du grec, chaque époque et chaque civilisation a eu son ou ses barbares. Et c'est avec une certaine nostalgie et une évidente sympathie que l'auteur, au long d'un texte dense, soutenu par une iconographie de très grande qualité, souvent originale, nous les décrit. Au lieu de nous les faire voir de l'extérieur, il préfère nous entraîner dans leurs infernales chevauchées à travers l'immensité de ces steppes qu'ils croient infinies et qui viennent pourtant buter contre les limites des royaumes ou des empires établis, objets de répulsion et de fascination, qu'ils finissent par traverser en laissant derrière eux la mort et la ruine, ou dans lesquels ils se fondent pour y disparaître en devenant, à leur tour, des « civilisés ».

A juste titre, l'auteur, dans sa préface, établit un parallèle entre le barbare et le loup. Tous deux hantent la conscience des hommes. Venus d'un ailleurs aussi inconnu que lointain, ils vivent sur les marges, sur les « marches » des lieux civilisés. Prédateurs, ils guettent le voyageur solitaire qui a osé s'éloigner, prêts à se jeter sur lui pour le dévorer. Parfois, quand la faim les presse, ou le besoin d'espace, ils fondent en bandes innombrables sur ceux, trop tranquilles, qui avaient cru bâtir pour l'éternité, bouleversant l'ordre du monde qu'on avait cru immuable, anéantissant en quelques heures ce qui avait demandé des siècles pour s'établir. Les Barbares. Le mouvement contre l'immobilité. La précarité contre la stabilité. L'insécurité permanente, la fragilité. La mort surgissant au galop qui pousse des cris effrayants articulés dans une langue inconnue. Terreurs, répulsion, mais aussi fascination. N'avons-nous pas été nous aussi, un jour, les barbares de quelqu'un ? Gaulois, Francs ne furent-ils pas en leur temps les « Barbares ? » On le voit, le livre de Jean-Pierre Roux s'éloigne à bien des égards de l'étude historique pour aller beaucoup plus loin, au fond de nous-même sans doute.

Ce qui oppose radicalement le « Barbare » au « Civilisé » c'est son instabilité, ce mouvement incessant qui le porte en avant, toujours plus loin. Qu'il se sédentarise et il devient relativement inoffensif. Les civilisations établies l'ont bien compris qui, au fil de l'histoire et de la géographie, de la Chine à la Gaule en passant par Rome ont préféré faire le sacrifice des terres qui bordaient leurs frontières pour tenter de « fixer » les barbares.

Les Barbares sont nombreux. Ceux que privilégie l'auteur, parce qu'il les connaît bien, sont Turcs ou Mongols. Ils poussent sans fin leurs gigantesques troupeaux dans des plaines immenses qui s'étendent à l'infini. Ils surgissent tout à coup des profondeurs de l'inconnu que l'imaginaire des civilisations nanties peuplait de monstres fabuleux : hommes à tête de chiens ou cyclopes. Leur nombre et surtout leur supériorité dans l'art de la guerre les rendent invincibles. Comment ne pas voir en eux l'instrument du châtiment divin ? « La campagne a été ravagée, le sol est en deuil... C'est qu'il est proche le jour de Iahvé... C'est un peuple nombreux et fort, tel qu'il n'y en eut jamais de pareil... Devant lui un feu dévore et derrière lui une flamme embrase... et il n'y a rien qui lui échappe ». Comme le dit J.-P. Roux, le nouvel arrivant vient pour l'Apocalypse. Le Barbare : un rédempteur dont la pureté native sera opposé à la décadence de la civilisation. Certains intellectuels n'hésitent pas à le proclamer. Le Barbare « récupéré » à des fins politiques ou idéologiques ! Les « bons Barbares » : Germains, opposés aux « méchants Barbares » : asiatiques. Clovis contre Attila. Vision tentante mais par trop simpliste. C'est oublier l'éloge de Gengis Khan par Marco Polo : « Il mourut, ce qui fut grand dommage, car il était prudhomme et sage ».

Alors, au-delà des discours dont il est l'objet, qui tous utilisent son altérité mais qui sont incapables de la prendre en compte, comment parler du Barbare ? Simplement en le regardant vivre. Ce que fait avec talent J.-P. Roux.

Que le Barbare ne soit pas ce qu'en disaient nos vieux manuels d'Histoire, on s'en doutait un peu. L'ethnologie et l'archéologie l'avaient depuis longtemps prouvé. Le propos de l'auteur ne se situe pas exactement à ce niveau, même si de nombreux chapitres et de superbes images s'attachent à mettre en évidence la richesse et la complexité de ces peuples. Il s'agit plutôt pour lui d'aller vers ce qu'on pourrait appeler « l'âme » du Barbare, en devenant pour cela, plutôt qu'historien, poète.

Peut-être le « Barbare » n'est-il pour le « Civilisé » qu'un rêve d'errance et d'infini, un refus absolu des limites qui hante encore nos consciences modernes comme elles hantèrent celles de nos ancêtres. Le Barbare est celui dont on ne parle pas, sauf pour désigner quelqu'un de « cruel, inhumain, féroce ». Image vivante de ce prédateur nomade que fut l'homme à ses origines avant de se sédentariser pour construire des cités et écrire leur histoire, le « Barbare » est absent, anachronique. Caïn contre Abel. Depuis les origines le « Barbare » est maudit et depuis l'origine sa fin est inéluctable.

« Ils sont tous morts, les Barbares » dit J.-P. Roux dans une belle conclusion. « La barbarie les a quittés. Elle est allée se réfugier ailleurs chez de prétendus civilisés qui en ont désormais l'apanage. Elle ne pouvait pas disparaître, appartenant au fond de la nature humaine ». Le Barbare ne hante plus la conscience moderne. Voire. Pour les idéologues froids qui tiennent le monde, les Barbares qui existent encore — qui existaient ? — sont tout au plus des « contre-révolutionnaires ». Les derniers Barbares meurent en ce moment fauchés par les mitrailleuses lourdes devant des fils de fer barbelés marquant des « frontières » qui ne signifient rien pour eux ou bien massacrés en série par les chars et les hélicoptères de combat. « Mais ils sont les derniers. Ils achèvent de vivre sous nos yeux comme des Barbares qui n'auraient plus de Barbarie. Ils sont entrain de passer.

Ils viennent peut-être, aujourd'hui, de passer ».

F.-J. B.



Vient de paraître aux P.U.V. :

LES MIRACLES, MIROIRS DES CORPS

Cet ouvrage présente les résultats d'une recherche collective sur le corps vécu dans le passé. Le point d'observation est le fait miraculeux qui, à travers les siècles, met et remet en scène le corps sacré des saints thaumaturges et le corps en crise des hommes et des femmes en péril.

La recherche a été conduite et est présentée par Jacques Gelis et Odile Redon, enseignants au département d'Histoire de l'Université de Paris VIII. Et l'ouvrage comporte six monographies : *Le Miracle de la Jambe noire* (*étude iconographique XIV*e*-XVI*e *s.*) par Judith-Danielle Jacquet ; *Les Miracles de Saint Louis* (*1271-1282*) par Sharah Chennaf ; *Les Miracles de Saint-Martial à Limoges* (*III*e*-XVII*e *s.*) par Anne Carion ; *Les Miraculés du cimetière Saint-Médard à Paris* (*1727-1735*) par Eliane Gabert-Boche ; *Anne Charlier, un miracle eucharistique dans le Faubourg Saint-Antoine* (*31 mai 1725*) par Jean-Claude Pie ; *De l'incorruptibilité des corps saints* par Michel Bouvier.

A travers ces temps se confirme sous des formes diverses l'ambivalence du corps au regard du christianisme, objet de mépris comme corps de chair condamné à la pourriture, objet d'attention respectueuse comme temple de Dieu promis à la résurrection. Le regard de la médecine, omniprésent en contrepoint du miracle, s'impose davantage à partir du XVIIIe siècle, et le corps malade est disputé entre les thérapies « naturelles » et le miracle.

230 pages, 10 reproductions photographiques.

BON DE COMMANDE
A retourner à Jacques GELIS ou Odile REDON, Département d'Histoire, Université de Paris VIII, 2, rue de la Liberté, 93526 SAINT-DENIS Cedex 02.

Prix : 65 F + frais de port : 10 F = 75 F

NOM : ....

Désire recevoir : LES MIRACLES, MIROIRS DES CORPS

Adresse où doit être expédié l'ouvrage : ....

....

Signature

Chèques établis à l'ordre de : Agent Comptable de l'Université Paris VIII (PUV-MIR).

A NOS LECTEURS

Si la revue « MEDIEVALES » vous parait digne d'intérêt, soutenez-la en vous abonnant ou en renouvelant votre abonnement.

Bulletin d'abonnement à retourner à :

Université de Paris VIII
Centre de Recherche. Publication « Médiévales »
2, rue de la Liberté
93526 SAINT-DENIS CEDEX 02

☐ **Je souscris un abonnement à *deux* numéros de « MEDIEVALES »**
(N° 9 - Automne 1985 - N° 10 - Printemps 1986)

- **France : 82 Francs (port compris)**
- **Etranger : 95 Francs (port compris)**

☐ **Je souscris un abonnement à *quatre* numéro de « MEDIEVALES »**
(N° 9 - Automne 1985 - N° 10 - Printemps 1986,
N° 11 - Automne 1986 - N° 12 - Printemps 1987)

- **France : 155 Francs (port compris)**
- **Etranger : 180 Francs (port compris)**

☐ **Je souhaite recevoir les numéros suivants :** ....

(n° 1 à 3 : 30 F ; n° 4 à 6 : 40 F, ensuite 44 F)

Règlement par chèque uniquement à l'ordre de : Agent Comptable Université Paris VIII (P.U.V.-MED).

NOM : ....

Prénom : ....

ADRESSE : ....

Code postal : .... **VILLE :** ....

Date : ***Signature :***

Réimpression

Imprimerie intégrée de l'Université de Paris VIII
Service de la Recherche
2, rue de la Liberté – 93526 Saint Denis CEDEX 02
Dépot légal : 4e trimestre 1985
Numéro de l'imprimeur : 134



POUR UNE HISTOIRE DU LIVRE MANUSCRIT AU MOYEN AGE

C. Bozzolo et E. Ornato

nouvelle édition (1983)

- Etude matérielle des manuscrits : nombre, prix, coût de fabrication;
- Répartition par siècle de la production;
- Problèmes techniques : manuscrits imposés, séquences d'écriture, taille des feuillets, techniques de pliage, évolution de la taille, disposition du texte.

Trois essais de codicologie quantitative :

1 - La production de livres manuscrits en France du nord;
2 - La constitution des cahiers dans les manuscrits en papier d'origine française et le problème de l'imposition;
3 - Les dimensions des feuillets dans les manuscrits français du Moyen Age.

- Réimpression du texte de 1980;
- Supplément de 60 pages : prise en compte du livre imprimé ancien et son apport à la connaissance du manuscrit; liste et index analytique des tableaux et graphiques.

- Un supplément de 60 pages destiné aux acheteurs de la 1re édition.

16 × 25 / 408 p. / broché / 80 tableaux et graphiques .... 145 F
ISBN 2-222-02712-8

Supplément
16 × 25 / 64 p. / broché / 2 figures / 1 tableau .... 40,00 F
ISBN 2-222-03262-8

Editions du CNRS
15 quai Anatole France. 75700 Paris

librairie, ventes, publicité - 295, rue saint jacques, 75005 paris / tél. 326.56.11

ISSN 0751-2708



Couverture : Frédérique Devaux.

Prix : 49 F